

**Dieta: 03 Z ogr. tłuszczu (wątrobowa)****ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 618,6 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,45 , Cukry: 4,76 , Tłuszcz ogółem: 12,06 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,23 , Białko: 30,75 , Błonnik: 4,93 , Sól: 2,4

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Banan

Wartość energetyczna: 145,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 32,7 , Cukry: 28,8 , Tłuszcz ogółem: ,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,18 , Białko: 1,5 , Błonnik: 2,55 , Sól: 0

**OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), ziemniaki gotowane, Surówka wielowarzywna - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Pulpety w sosie pomidorowym

Wartość energetyczna: 825,64 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 121,49 , Cukry: 20,09 , Tłuszcz ogółem: 13,57 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,13 , Białko: 43,48 , Błonnik: 13,89 , Sól: 1,15

**PODWIECZOREK**

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

**Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek + twarożek z ziołami+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 503,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,08 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 8,29 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,58 , Białko: 34,86 , Błonnik: 3 , Sól: 1,34

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 293,26	kcal
Węglowodny przyswajalne	347,03	g
Cukry (glukoza)	13,75	g
Cukry (fruktoza)	16,02	g
Cukry (sacharoza)	37,99	g
Tłuszcze (nasycone)	17,10	g
Tłuszcze (jednonasycone)	15,29	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,55	g
Białko	119,15	g
Błonnik	24,41	g
Sól	5,17	g

**Dieta: 1 Podstawowa****ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Chleb mieszany+ pieczeń rzymska+ ogórek+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 676,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,4 , Cukry: 3,5 , Tłuszcz ogółem: 22,7 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,55 , Białko: 22,18 , Błonnik: 9 , Sól: 1,86

## DRUGIE ŚNIADANIE

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), ziemniaki gotowane, Szynce - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Surówka wiosenna - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 892,33 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 115,02 , Cukry: 15,07 , Tłuszcz ogółem: 24,79 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,35 , Białko: 40,65 , Błonnik: 13,23 , Sól: 1,21

## PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb mieszany+ twarożek z ziołami+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 687,73 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,65 , Cukry: 4,6 , Tłuszcz ogółem: 18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,13 , Białko: 37,43 , Błonnik: 8,82 , Sól: 1,87

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 650,36	kcal
Węglowodany przyswajalne	362,98	g
Cukry (glukoza)	14,00	g
Cukry (fruktoza)	15,39	g
Cukry (sacharoza)	41,23	g
Tłuszcze (nasycone)	29,24	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,07	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,31	g
Białko	110,82	g
Błonnik	34,49	g
Sól	5,24	g

---

## Dieta: 10 Niskobiałkowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 473,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 56,71 , Cukry: 3,5 , Tłuszcz ogółem: 17,49 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,76 , Białko: 18,89 , Błonnik: 2,68 , Sól: 2,06

### DRUGIE ŚNIADANIE

Banan

Wartość energetyczna: 145,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 32,7 , Cukry: 28,8 , Tłuszcz ogółem: ,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,18 , Białko: 1,5 , Błonnik: 2,55 , Sól: 0

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), ziemniaki gotowane, Surówka wiosenna - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Pulpety w sosie pomidorowym

Wartość energetyczna: 942,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 121,49 , Cukry: 20,09 , Tłuszcz ogółem: 25,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6 , Białko: 43,48 , Błonnik: 13,89 , Sól: 1,15

## PODWIECZOREK

Galaretką owocowa, Banan

Wartość energetyczna: 345,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 75,7 , Cukry: 71,8 , Tłuszcz ogółem: ,64 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,21 , Białko: 6,5 , Błonnik: 4,3 , Sól: ,01

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+miód+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 564,71 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,33 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 7,83 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,3 , Białko: 15,21 , Błonnik: 3 , Sól: 1,24

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 471,74	kcal
Węglowodny przyswajalne	392,92	g
Cukry (glukoza)	22,60	g
Cukry (fruktoza)	23,82	g
Cukry (sacharoza)	83,84	g
Tłuszcze (nasycone)	19,44	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,13	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,69	g
Białko	85,57	g
Błonnik	26,42	g
Sól	4,47	g

---

## Dieta: 11/GL Bezglutenowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, chleb bezgl.+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ roszonek - w tym alergeny (Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 497,31 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 52,12 , Cukry: 16,76 , Tłuszcz ogółem: 19,64 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,35 , Białko: 23,42 , Błonnik: 3,73 , Sól: 1,41

### DRUGIE ŚNIADANIE

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

### OBIAD

Zupa brokułowa z ryżem (bezgluten) - w tym alergeny (Białko mleka krowiego, Seler), Kompot z cukrem, ziemniaki gotowane, Surówka wiosenna - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Pulpety w sosie pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 979,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 140,64 , Cukry: 48,45 , Tłuszcz ogółem: 23,9 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,09 , Białko: 38,48 , Błonnik: 15,07 , Sól: 1

## PODWIECZOREK

Budyń z cukrem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Mleko spożywcze, 2% tł. 250g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Budyń w proszku 20g, Cukier 5g

Wartość energetyczna: 220,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 35,3 , Cukry: 14,03 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

## Kolacja

Herbata z cukrem, Chleb bezgl.+pasta z sera bia.z ziołami+pomidor - w tym alergeny (Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 279,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,01 , Cukry: 12,5 , Tłuszcz ogółem: 12,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,54 , Białko: 21,05 , Błonnik: 0 , Sól: ,2

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 170,51	kcal
Węglowodny przyswajalne	290,67	g
Cukry (glukoza)	16,35	g
Cukry (fruktoza)	19,17	g
Cukry (sacharoza)	94,63	g
Tłuszcze (nasycone)	29,20	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,67	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,19	g
Białko	93,52	g
Błonnik	22,24	g
Sól	2,90	g

---

## **Dieta: 11/ML Bezmleczna**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, wek+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 420,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,55 , Cukry: 17,4 , Tłuszcz ogółem: 5,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,57 , Białko: 19,23 , Błonnik: 3,28 , Sól: 2,07

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem (bezml) - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Seler), ziemniaki gotowane, Surówka wiosenna 200 g (bezml), Pulpety w sosie pomidorowym (bezml) - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 931,83 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,6 , Cukry: 17 , Tłuszcz ogółem: 29,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,28 , Białko: 40,64 , Błonnik: 13,23 , Sól: ,7

### **PODWIECZOREK**

Galaretko owocowa, Banan

Wartość energetyczna: 394,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,6 , Cukry: 81,4 , Tłuszcz ogółem: ,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,27 , Białko: 7 , Błonnik: 5,15 , Sól: ,01

### **Kolacja**

Herbata z cukrem, wek+ awokado+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 532,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 74,3 , Cukry: 17,7 , Tłuszcz ogółem: 19,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,96 , Białko: 11,15 , Błonnik: 6,3 , Sól: 1,12

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 472,53	kcal
Węglowodny przyswajalne	388,65	g
Cukry (glukoza)	27,96	g
Cukry (fruktoza)	28,08	g
Cukry (sacharoza)	115,86	g
Tłuszcze (nasycone)	10,32	g
Tłuszcze (jednonasycone)	33,18	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,39	g
Białko	80,02	g
Błonnik	31,36	g
Sól	3,91	g

---

## Dieta: 11/NP Niskopurynowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Graham+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 713,99 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,52 , Cukry: 3,22 , Tłuszcz ogółem: 21,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,73 , Białko: 32,82 , Błonnik: 10,81 , Sól: 2,7

### DRUGIE ŚNIADANIE

Banan

Wartość energetyczna: 145,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 32,7 , Cukry: 28,8 , Tłuszcz ogółem: ,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,18 , Białko: 1,5 , Błonnik: 2,55 , Sól: 0

### OBIAD

Kompot bez cukru, ziemniaki gotowane, Surówka wiosenna - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Pulpety w sosie pomidorowym

Wartość energetyczna: 863,44 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 114,22 , Cukry: 19,04 , Tłuszcz ogółem: 24,33 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,19 , Białko: 35,73 , Błonnik: 12,72 , Sól: ,88

### PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

### Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham+ twarożek z ziołami+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 598,6 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,15 , Cukry: 3,52 , Tłuszcz ogółem: 17,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,08 , Białko: 36,92 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,64

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 521,84	kcal
Węglowodny przyswajalne	331,90	g
Cukry (glukoza)	13,35	g
Cukry (fruktoza)	15,66	g
Cukry (sacharoza)	34,62	g
Tłuszcze (nasycone)	32,15	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,79	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,88	g
Białko	115,53	g
Błonnik	35,00	g
Sól	5,51	g

---

## Dieta: 11/WE Wegetariańska

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Wek+ dżem+ pomidor+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 762,31 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 112,45 , Cukry: 24,66 , Tłuszcz ogółem: 22,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,06 , Białko: 21,66 , Błonnik: 5,93 , Sól: 1,44

### DRUGIE ŚNIADANIE

Banan

Wartość energetyczna: 145,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 32,7 , Cukry: 28,8 , Tłuszcz ogółem: ,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,18 , Białko: 1,5 , Błonnik: 2,55 , Sól: 0

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), ziemniaki gotowane, Surówka wiosenna - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Potrawka wegetariańska z ciecierzycą - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 635,51 kcal , Węglowodany przyswajalne: 114,35 , Cukry: 21,18 , Tłuszcz ogółem: 6,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,78 , Białko: 19,49 , Błonnik: 18,41 , Sól: ,71

## PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

Wartość energetyczna: 99,2 kcal , Węglowodany przyswajalne: 23,57 , Cukry: 17,59 , Tłuszcz ogółem: ,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,02 , Białko: ,24 , Błonnik: 1,02 , Sól: ,04

## Kolacja

Wek+awokado+pomidor+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 686,4 kcal , Węglowodany przyswajalne: 70,79 , Cukry: 5,56 , Tłuszcz ogółem: 34,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,31 , Białko: 17,17 , Błonnik: 6,3 , Sól: 1,26

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 328,92	kcal
Węglowodny przyswajalne	353,86	g
Cukry (glukoza)	20,92	g
Cukry (fruktoza)	24,84	g
Cukry (sacharoza)	52,04	g
Tłuszcze (nasycone)	27,36	g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,36	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,58	g
Białko	60,05	g
Błonnik	34,21	g
Sól	3,46	g

---

## Dieta: 12 Papkowata (przecierana)

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 609,99 kcal , Węglowodany przyswajalne: 70,33 , Cukry: 3,8 , Tłuszcz ogółem: 22,06 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,99 , Białko: 27,38 , Błonnik: 3,93 , Sól: 2

### DRUGIE ŚNIADANIE

Banan- mus

Wartość energetyczna: 145,5 kcal , Węglowodany przyswajalne: 32,7 , Cukry: 28,8 , Tłuszcz ogółem: ,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,18 , Białko: 1,5 , Błonnik: 2,55 , Sól: 0

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), ziemniaki gotowane, Pulpety w sosie pomidorowym

Wartość energetyczna: 842,33 kcal , Węglowodany przyswajalne: 111,74 , Cukry: 12,94 , Tłuszcz ogółem: 21,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,67 , Białko: 40,5 , Błonnik: 10,4 , Sól: ,73

## PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek + twarożek z ziołami - w

tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 736,19 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 81,22 , Cukry: 2,76 , Tłuszcz ogółem: 24,46 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,98 , Białko: 42,83 , Błonnik: 3,33 , Sól: 1,26

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 534,31	kcal
Węglowodny przyswajalne	326,30	g
Cukry (glukoza)	10,78	g
Cukry (fruktoza)	11,90	g
Cukry (sacharoza)	34,67	g
Tłuszcze (nasycone)	36,80	g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,07	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,36	g
Białko	120,77	g
Błonnik	20,25	g
Sól	4,28	g

---

## **Dieta: 13 Płynna (kleikowa)**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Kleik, Sucharki - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 388,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 81,99 , Cukry: ,22 , Tłuszcz ogółem: 1,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,26 , Białko: 8,82 , Błonnik: 4,8 , Sól: ,49

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Sucharki - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 216,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,74 , Cukry: ,12 , Tłuszcz ogółem: ,95 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,19 , Białko: 5,22 , Błonnik: 3,6 , Sól: ,41

### **OBIAD**

Herbata bez cukru, Marchwianka z ryżem

Wartość energetyczna: 341,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,4 , Cukry: 10,16 , Tłuszcz ogółem: ,79 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,2 , Białko: 7,61 , Błonnik: 9,12 , Sól: ,49

### **PODWIECZOREK**

Sucharki - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 216,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,74 , Cukry: ,12 , Tłuszcz ogółem: ,95 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,19 , Białko: 5,22 , Błonnik: 3,6 , Sól: ,41

### **Kolacja**

Herbata bez cukru, Kleik, Sucharki - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 388,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 81,99 , Cukry: ,22 , Tłuszcz ogółem: 1,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,26 , Białko: 8,82 , Błonnik: 4,8 , Sól: ,49

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	1 549,20	kcal
Węglowodny przyswajalne	322,86	g
Cukry (glukoza)	3,20	g
Cukry (fruktoza)	2,80	g
Cukry (sacharoza)	4,84	g
Tłuszcze (nasycone)	1,09	g
Tłuszcze (jednonasycone)	0,90	g
Tłuszcze (wielonasycone)	3,20	g
Białko	35,69	g
Błonnik	25,92	g
Sól	2,28	g

---

## Dieta: 2 Łatwostrawna

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 730,8 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,56 , Cukry: 4,76 , Tłuszcz ogółem: 23,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,44 , Białko: 30,86 , Błonnik: 4,93 , Sól: 2,41

### DRUGIE ŚNIADANIE

Banan

Wartość energetyczna: 145,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 32,7 , Cukry: 28,8 , Tłuszcz ogółem: ,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,18 , Białko: 1,5 , Błonnik: 2,55 , Sól: 0

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), ziemniaki gotowane, Surówka wiosenna - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Pulpety w sosie pomidorowym

Wartość energetyczna: 942,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 121,49 , Cukry: 20,09 , Tłuszcz ogółem: 25,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6 , Białko: 43,48 , Błonnik: 13,89 , Sól: 1,15

### PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

### Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek + twarożek z ziołami+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 615,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,19 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 20,04 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,79 , Białko: 34,97 , Błonnik: 3 , Sól: 1,34

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 634,61	kcal
Węglowodny przyswajalne	347,24	g
Cukry (glukoza)	13,75	g
Cukry (fruktoza)	16,02	g
Cukry (sacharoza)	37,99	g
Tłuszcze (nasycone)	34,39	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,20	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,26	g
Białko	119,36	g
Błonnik	24,41	g
Sól	5,18	g

---

## Dieta: 4 Wrzodowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 730,8 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,56 , Cukry: 4,76 , Tłuszcz ogółem: 23,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,44 , Białko: 30,86 , Błonnik: 4,93 , Sól: 2,41

### DRUGIE ŚNIADANIE

Banan

Wartość energetyczna: 145,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 32,7 , Cukry: 28,8 , Tłuszcz ogółem: ,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,18 , Białko: 1,5 , Błonnik: 2,55 , Sól: 0

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), ziemniaki gotowane, Pulpety w sosie pomidorowym

Wartość energetyczna: 939,33 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 127,27 , Cukry: 20,56 , Tłuszcz ogółem: 22,17 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,78 , Białko: 44,17 , Błonnik: 17,28 , Sól: 1

## PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek + twarożek z ziołami+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 615,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,19 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 20,04 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,79 , Białko: 34,97 , Błonnik: 3 , Sól: 1,34

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 631,31	kcal
Węglowodny przyswajalne	353,02	g
Cukry (glukoza)	13,77	g
Cukry (fruktoza)	15,02	g
Cukry (sacharoza)	39,44	g
Tłuszcze (nasycone)	34,17	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,52	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,34	g
Białko	120,05	g
Błonnik	27,80	g
Sól	5,04	g

---

## Dieta: 5 Bogatoresztkowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Graham+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 713,99 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,52 , Cukry: 3,22 , Tłuszcz ogółem: 21,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,73 , Białko: 32,82 , Błonnik: 10,81 , Sól: 2,7

### DRUGIE ŚNIADANIE

Banan

Wartość energetyczna: 145,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 32,7 , Cukry: 28,8 , Tłuszcz ogółem: ,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,18 , Białko: 1,5 , Błonnik: 2,55 , Sól: 0

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), ziemniaki gotowane, Surówka wiosenna - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Pulpety w sosie pomidorowym

Wartość energetyczna: 942,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 121,49 , Cukry: 20,09 , Tłuszcz ogółem: 25,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6 , Białko: 43,48 , Błonnik: 13,89 , Sól: 1,15

## PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham+ twarożek z ziołami+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 598,6 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,15 , Cukry: 3,52 , Tłuszcz ogółem: 17,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,08 , Białko: 36,92 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,64

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 601,03	kcal
Węglowodny przyswajalne	339,17	g
Cukry (glukoza)	13,75	g
Cukry (fruktoza)	16,02	g
Cukry (sacharoza)	34,91	g
Tłuszcze (nasycone)	32,96	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,38	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,14	g
Białko	123,28	g
Błonnik	36,17	g
Sól	5,78	g

---

## Dieta: 6 Z ogr. węglowodanów

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Chleb graham+ pieczeń rzymska+ ogórek+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 842,35 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,02 , Cukry: 3,68 , Tłuszcz ogółem: 28,88 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,2 , Białko: 33,55 , Błonnik: 11,31 , Sól: 2,06

### DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko

Wartość energetyczna: 75,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 15,15 , Cukry: 14,55 , Tłuszcz ogółem: ,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: ,6 , Błonnik: 3 , Sól: ,01

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), ziemniaki gotowane, Surówka wiosenna - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Sznycele - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 892,33 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 115,02 , Cukry: 15,07 , Tłuszcz ogółem: 24,79 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,35 , Białko: 40,65 , Błonnik: 13,23 , Sól: 1,21

### PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+ twarożek z ziołami+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 598,6 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,15 , Cukry: 3,52 , Tłuszcz ogółem: 17,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,08 , Białko: 36,93 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,64

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 608,57	kcal
Węglowodny przyswajalne	328,65	g
Cukry (glukoza)	8,20	g
Cukry (fruktoza)	16,09	g
Cukry (sacharoza)	21,58	g

Tłuszcze (nasycone)	32,66	g
Tłuszcze (jednonasycone)	32,16	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,63	g
Białko	120,29	g
Błonnik	36,46	g
Sól	5,20	g

---

## Dieta: 6/K Z ogr. węglowodanów (+nocny)

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Chleb graham+ pieczeń rzymska+ ogórek+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 537,74 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 58,22 , Cukry: 2,36 , Tłuszcz ogółem: 22,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,47 , Białko: 19,64 , Błonnik: 7,78 , Sól: 1,58

### DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko, graham 60 g+ masło+ ogórek 50 g - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 258,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 41,77 , Cukry: 15,48 , Tłuszcz ogółem: 5,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,01 , Białko: 5,97 , Błonnik: 7,09 , Sól: ,67

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), ziemniaki gotowane, Surówka wiosenna - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Sznyce - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 892,33 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 115,02 , Cukry: 15,07 , Tłuszcz ogółem: 24,79 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,35 , Białko: 40,65 , Błonnik: 13,23 , Sól: 1,21

### PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

### Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+ twarożek z ziołami+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 552,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,68 , Cukry: 3,46 , Tłuszcz ogółem: 17,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,01 , Białko: 35,27 , Błonnik: 7,6 , Sól: 1,42

### DRUGA KOLACJA

graham 60 g+ masło+ pomidor 50 g - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 185,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 26,87 , Cukry: 1,58 , Tłuszcz ogółem: 5,05 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,96 , Białko: 5,47 , Błonnik: 4,44 , Sól: ,66

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 626,28	kcal
Węglowodny przyswajalne	329,86	g
Cukry (glukoza)	9,15	g
Cukry (fruktoza)	17,19	g
Cukry (sacharoza)	20,66	g
Tłuszcze (nasycone)	34,77	g
Tłuszcze (jednonasycone)	32,60	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,13	g
Białko	115,54	g
Błonnik	40,18	g
Sól	5,84	g

---

## Dieta: 8 Ubogoenergetyczna

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Graham+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 381,8 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 52,59 , Cukry: 1,96 , Tłuszcz ogółem: 7,48 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,57 , Białko: 20,77 , Błonnik: 8,56 , Sól: 2,36

### DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko

Wartość energetyczna: 75,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 15,15 , Cukry: 14,55 , Tłuszcz ogółem: ,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: ,6 , Błonnik: 3 , Sól: ,01

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), ziemniaki gotowane, Surówka wiosenna - w tym alergeny (Musztarda/gorzyczka), Pulpety w sosie pomidorowym

Wartość energetyczna: 841,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 116,95 , Cukry: 20,04 , Tłuszcz ogółem: 17,68 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,07 , Białko: 42,31 , Błonnik: 13,77 , Sól: 1,12

### PODWIECZOREK

Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,3 , Cukry: 1,5 , Tłuszcz ogółem: 2,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,79 , Białko: 6,45 , Błonnik: 0 , Sól: ,24

### Kolacja

Graham+ twarożek z ziołami+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 506,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,27 , Cukry: 3,16 , Tłuszcz ogółem: 14,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,93 , Białko: 31,01 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,5

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 894,49	kcal
Węglowodny przyswajalne	251,26	g
Cukry (glukoza)	10,15	g
Cukry (fruktoza)	18,57	g
Cukry (sacharoza)	12,50	g
Tłuszcze (nasycone)	19,42	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,01	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,24	g
Białko	101,15	g
Błonnik	34,21	g
Sól	5,23	g

---

## Dieta: 9 Bogatobiałkowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 730,8 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,56 , Cukry: 4,76 , Tłuszcz ogółem: 23,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,44 , Białko: 30,86 , Błonnik: 4,93 , Sól: 2,41

### DRUGIE ŚNIADANIE

Banan, Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 235,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 42 , Cukry: 30,3 , Tłuszcz ogółem: 3,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,97 , Białko: 7,95 , Błonnik: 2,55 , Sól: ,24

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Surówka wiosenna - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), ziemniaki gotowane, Pulpety w sosie pomidorowym

Wartość energetyczna: 942,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 121,49 , Cukry: 20,09 , Tłuszcz ogółem: 25,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6 , Białko: 43,48 , Błonnik: 13,89 , Sól: 1,15

## PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek + twarożek z ziołami+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 615,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,19 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 20,04 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,79 , Białko: 34,97 , Błonnik: 3 , Sól: 1,34

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 724,61	kcal
Węglowodny przyswajalne	356,54	g
Cukry (glukoza)	13,75	g
Cukry (fruktoza)	16,02	g
Cukry (sacharoza)	39,49	g
Tłuszcze (nasycone)	36,17	g
Tłuszcze (jednonasycone)	31,15	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,35	g
Białko	125,81	g
Błonnik	24,41	g
Sól	5,42	g

---

## Dieta: 9/WEN Bogatobiałkowa wysokoenerget

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Wek+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 730,8 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,56 , Cukry: 4,76 , Tłuszcz ogółem: 23,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,44 , Białko: 30,86 , Błonnik: 4,93 , Sól: 2,41

### DRUGIE ŚNIADANIE

Banan, Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 235,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 42 , Cukry: 30,3 , Tłuszcz ogółem: 3,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,97 , Białko: 7,95 , Błonnik: 2,55 , Sól: ,24

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), ziemniaki gotowane, Surówka wiosenna - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Pulpety w sosie pomidorowym

Wartość energetyczna: 942,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 121,49 , Cukry: 20,09 , Tłuszcz ogółem: 25,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6 , Białko: 43,48 , Błonnik: 13,89 , Sól: 1,15

## PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Orzechy 40 g

Wartość energetyczna: 466,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 34,91 , Cukry: 9,92 , Tłuszcz ogółem: 27,56 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,6 , Białko: 14,96 , Błonnik: 2,64 , Sól: ,29

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek + twarożek z ziołami+  
pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 615,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,19 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 20,04 w tym nasycone kwasy  
tłuszczowe 11,79 , Białko: 34,97 , Błonnik: 3 , Sól: 1,34

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 991,01	kcal
Węglowodny przyswajalne	361,14	g
Cukry (glukoza)	13,75	g
Cukry (fruktoza)	16,02	g
Cukry (sacharoza)	40,37	g
Tłuszcze (nasycone)	38,80	g
Tłuszcze (jednonasycone)	34,91	g
Tłuszcze (wielonasycone)	26,82	g
Białko	132,21	g
Błonnik	27,01	g
Sól	5,42	g

---

.....  
sporządził  
/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził



**Dieta: 03 Z ogr. tłuszczu (wątrobowa)**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ sałata	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Sałata	20,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	150,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa brokułowa z makaronem	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojęcny *(1, 3)	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka wielowarzywna **(obróbka wstępna)	Jabłko	30,0	g
	Musztarda *(10)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kapusta pekińska	80,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	20,0	g
Pulpety w sosie pomidorowym **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Cebula	10,0	g
Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g	
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

**Jadłospis na dzień: 19-08-2025  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń w proszku	20,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
wek + twaróg z ziołami+pomidor	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 1 Podstawowa****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ pieczeń rzymska+ ogórek+	Pieczeń rzymska *(1, 6, 7)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórek	100,0	g
	Salata	20,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Sznycle **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g



	Bułka tarta *(1)	10,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Cebula	10,0 g
Surówka wiosenna **(obróbka wstępna)	Jabłko	30,0 g
	Musztarda *(10)	20,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	3,0 g
	Kapusta pekińska	80,0 g
	Koper ogrodowy	10,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	20,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń w proszku	20,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ twaróg z ziołami+pomido	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 10 Niskobiałkowa

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ sałata	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Sałata	20,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	150,0	g
Inne składniki			

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
---------	----------	-------	----



Kompot bez cukru	Jabłko	50,0 g
Zupa brokułowa z makaronem	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Kości, wywar	300,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0 g
	Brokuły	40,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Surówka wiosenna **(obróbka wstępna)	Jabłko	30,0 g
	Musztarda *(10)	20,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	3,0 g
	Kapusta pekińska	80,0 g
	Koper ogrodowy	10,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	20,0 g
Pulpety w sosie pomidorowym **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	30,0 g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	10,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Cebula	10,0 g
Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka owocowa **(gotowanie)	Truskawki w galaretkie	250,0	g
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	150,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
wek+miód+pomidor **(obróbka wstępna)	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	50,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 11/GL Bezglutenowa**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g



chleb bezgl.+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ r	Roszpinka	20,0 g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0 g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Pomidor	100,0 g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g
	Mąka kukurydziana	30,0 g
Inne składniki		

### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa brokułowa z ryżem (bezgluten) **(goto	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Skrobia ziemniaczana	10,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka wiosenna **(obróbka wstępna)	Jabłko	30,0	g
	Musztarda *(10)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	3,0	g
	Kapusta pekińska	80,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	20,0	g
Pulpety w sosie pomidorowym **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Cebula	10,0	g
Inne składniki			

### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń w proszku	20,0	g
	Cukier	5,0	g
Inne składniki			



**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
Chleb bezgl+pasta z sera biał.z ziołami+pomi	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 11/ML Bezmleczna**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ sałata **(	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa brokułowa z makaronem (bezml) **(got	Kości, wywar	300,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0
Surówka wiosenna 200 g (bezml) **(obróbka	Olej rzepakowy	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Pomidor	120,0	g
	Rzodkiewka	20,0	g
	Sałata	40,0	g
Pulpety w sosie pomidorowym (bezml) **(dus	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g



	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Cebula	10,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka owocowa **(gotowanie)	Truskawki w galaretkce	250,0	g
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
wek+ awokado+ pomidor **(gotowanie)	Awokado	100,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 11/NP Niskopurynowa

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Graham+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ sałata	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Sałata	20,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	150,0	g
Inne składniki			

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka wiosenna **(obróbka wstępna)	Jabłko	30,0	g
	Musztarda *(10)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	3,0	g
	Kapusta pekińska	80,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	20,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kasza manna *(1)	30,0	g



	Pietruszka, liście	5,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Pulpety w sosie pomidorowym **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	30,0 g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	10,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Cebula	10,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Budyń w proszku	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Graham+ twarożek z ziołami+ pomidor	Pomidor	100,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

### Dieta: 11/WE Wegetariańska

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ dżem+ pomidor+ sałata **(obróbka wst)	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	150,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa brokułowa z makaronem **(gotowanie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka wiosenna **(obróbka wstępna)	Jabłko	30,0	g
	Musztarda *(10)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	3,0	g
	Kapusta pekińska	80,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	20,0	g
Potrawka wegetariańska z ciecierzycą **(dus)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	100,0	g
	Ciecierzycy	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
	Kisiel w proszku	20,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek+awokado+pomidor+pomidor	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Awokado	100,0	g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 12 Papkowata (przecierana)****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g



	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0 g
	Pomidor	50,0 g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g
	Mąka kukurydziana	30,0 g
Inne składniki		

### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan- mus **(obróbka wstępna)	Banan	150,0	g
Inne składniki			

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa brokułowa z makaronem	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Pulpety w sosie pomidorowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń w proszku	20,0	g
Inne składniki			

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
wek + twarożek z ziołami	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g



	Mąka kukurydziana	30,0 g
Inne składniki		

**Dieta: 13 Płynna (kleikowa)**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Kleik	Ryż biały	50,0	g
Sucharki	Chleb chrupki *(1)	60,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sucharki	Chleb chrupki *(1)	60,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Marchwianka z ryżem	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	200,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sucharki	Chleb chrupki *(1)	60,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Kleik	Ryż biały	50,0	g
Sucharki	Chleb chrupki *(1)	60,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 2 Łatwostrawna**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ sałata	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Sałata	20,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mąka kukurydziana	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
---------	----------	-------	----

**Jadłospis na dzień: 19-08-2025**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Banan **(obróbka wstępna)	Banan	150,0 g
Inne składniki		

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa brokułowa z makaronem	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka wiosenna **(obróbka wstępna)	Jabłko	30,0	g
	Musztarda *(10)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	3,0	g
	Kapusta pekińska	80,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	20,0	g
Pulpety w sosie pomidorowym *(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń w proszku	20,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
wek + twarożek z ziołami+pomidor	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Pomidor	100,0	g



Inne składniki

**Dieta: 4 Wrzodowa**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ sałata	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Sałata	20,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	150,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa brokułowa z makaronem	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Pulpety w sosie pomidorowym **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	190,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
---------	----------	-------	----

**Jadłospis na dzień: 19-08-2025  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0 g
	Budyń w proszku	20,0 g
Inne składniki		

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g	
wek + twarożek z ziołami+ pomidor	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0 g	
Inne składniki			

**Dieta: 5 Bogatoresztkowa****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Graham+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ sałat	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
	Pomidor	50,0 g	
	Sałata	20,0 g	
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Mąka kukurydziana	30,0 g	
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	150,0 g	
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0 g	
Zupa brokułowa z makaronem	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Kości, wywar	300,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0 g	
	Brokuły	40,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Surówka wiosenna **(obróbka wstępna)	Olej rzepakowy	3,0 g	
	Kapusta pekińska	80,0 g	
	Koper ogrodowy	10,0 g	



	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	20,0 g
	Jabłko	30,0 g
	Musztarda *(10)	20,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Pulpety w sosie pomidorowym **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	30,0 g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	10,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Cebula	10,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Budyń w proszku	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Graham+ twarożek z ziołami+ pomidor	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 6 Z ogr. węglowodanów**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ pieczeń rzymska+ ogórek+ s	Pieczень rzymska *(1, 6, 7)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Ogórek	100,0	g
	Salata	20,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
---------	----------	-------	----



Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0 g
Inne składniki		

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka wiosenna **(obróbka wstępna)	Jabłko	30,0	g
	Musztarda *(10)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	3,0	g
	Kapusta pekińska	80,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	20,0	g
Sznycle **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Bułka tarta *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Cebula	10,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń w proszku	20,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Chleb graham+ twarożek z ziołami+ pomidor	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
Inne składniki			



**Dieta: 6/K Z ogr. węglowodanów (+nocny)**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ pieczeń rzymska+ ogórek+ s	Pieczeń rzymska *(1, 6, 7)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Ogórek	100,0	g
	Salata	20,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
graham 60 g+ masło+ ogórek 50 g **(obróbka)	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórek	50,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka wiosenna **(obróbka wstępna)	Jabłko	30,0	g
	Musztarda *(10)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	3,0	g
	Kapusta pekińska	80,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	20,0	g
Sznycle **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Bułka tarta *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Cebula	10,0	g
Inne składniki			



### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń w proszku	20,0	g
Inne składniki			

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Chleb graham+ twarożek z ziołami+pomidor	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

### DRUGA KOLACJA

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham 60 g+ masło+ pomidor 50 g **(obrób	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
Inne składniki			

### Dieta: 8 Ubogoenergetyczna

### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Graham+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ sałata	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Sałata	20,0	g
Inne składniki			

### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
Inne składniki			

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa brokułowa z makaronem	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Brokuły	40,0	g



	Pietruszka, liście	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Surówka wiosenna **(obróbka wstępna)	Jabłko	30,0 g
	Musztarda *(10)	20,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	3,0 g
	Kapusta pekińska	80,0 g
	Koper ogrodowy	10,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	20,0 g
Pulpety w sosie pomidorowym *(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	30,0 g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	2,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Cebula	10,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Graham+ twarożek z ziołami+ pomidor	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 9 Bogatobiałkowa

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ sałata	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Sałata	20,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g



Inne składniki

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	150,0	g
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa brokułowa z makaronem	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Surówka wiosenna **(obróbka wstępna)	Jabłko	30,0	g
	Musztarda *(10)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	3,0	g
	Kapusta pekińska	80,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	20,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Pulpety w sosie pomidorowym **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Cebula	10,0	g
Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g	
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń w proszku	20,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g



wek + twarożek z ziołami+ pomidor	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 9/WEN Bogatobiałkowa wysokoenerget****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ sałata	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Sałata	20,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	150,0	g
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa brokułowa z makaronem	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka wiosenna **(obróbka wstępna)	Olej rzepakowy	3,0	g
	Kapusta pekińska	80,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	20,0	g
	Jabłko	30,0	g
	Musztarda *(10)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Pulpety w sosie pomidorowym **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g



	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	10,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Cebula	10,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń w proszku	20,0	g
Orzechy 40 g **(obróbka wstępna)	Orzechy włoskie	40,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
wek + twarożek z ziołami+ pomidor	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
Inne składniki			

\*\* Sposób obróbki potrawy

\* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

1	Gluten	2	Skorupiaki	3	Jaja (jadalne)
4	Ryba	5	Orzeszki ziemne	6	Białko sojowe
7	Białko mleka krowiego	8	Orzechy i nasiona	9	Seler
10	Musztarda/gorczyca	11	Nasiona sezamu	12	Siarczyn i pochodna siarczynowa
13	Nasiona łubinu	14	Owoce morza	P15	Albumina
P16	Ananas	P17	Arbuz	P18	Aspartam
P19	Banan	P20	Białko jaja kurzego	P21	Borówka
P22	Bób	P23	Brzoskwinia	P24	Cebula
P25	Cynamon	P26	Cytrynian	P27	Czekolada
P28	Czosnek	P29	Dodatek do żywności	P30	Dorsz
P31	Drób	P32	Figi	P33	Gałka muszkatołowa
P34	Glutaminian	P35	Goździk	P36	Grzyb
P37	Homar	P38	Imbir	P39	Jabłko

**Jadłospis na dzień: 19-08-2025**  
**szczegółowy**



**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

P40	Kalmar	P41	Kokos	P42	Koncentrat białek jaja kurzego
P43	Krab	P44	Krewetki	P45	Kukurydza
P46	Kwas tłuszczowy omega-3 pochodzenia rybnego	P47	Laktoza	P48	Maliny
P49	Małże	P50	Marchew	P51	Mątwą
P52	Melon	P53	Mięso	P54	Mięso czerwone
P55	Migdał	P56	Nabiał	P57	Nasiona
P58	Olej rybi	P59	Olejek migdałowy	P60	Orzech
P61	Orzech laskowy	P62	Orzech nerkowca	P63	Orzech włoski - orzech
P64	Orzeszki piniowe	P65	Ostryga	P66	Ośmiornica
P67	Owies	P68	Owoc	P69	Owoc cytrusowy
P70	Owoc kiwi	P71	Owoc mango	P72	Papryka
P73	Pistacja	P74	Pomarańcza - owoc	P75	Pomidor
P76	Pszenica	P77	Ryż	P78	Ser
P79	Skorupiak morski	P80	Sok jabłkowy	P81	Truskawka
P82	Tuńczyk	P83	Warzywa strączkowe	P84	Wieprzowina
P85	Wiśnia	P86	Zboża	P87	Ziarna soi
P88	Ziemniak	P89	Zioła i przyprawy	P90	Żyto
P91	Żywność na bazie mleka ssaków				

.....  
sporządził  
/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził