

**Dieta: D01 PODSTAWOWA D01****ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+jajecznica z kukurydzą+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 778,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 90,06 , Cukry: 14,58 , Tłuszcz ogółem: 28,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,1 , Białko: 29,42 , Błonnik: 8,72 , Sól: 2,24

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, Barszcz czerwony z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Racuchy z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 819,39 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 139,88 , Cukry: 21,33 , Tłuszcz ogółem: 14,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3 , Białko: 22,96 , Błonnik: 10,47 , Sól: ,35

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 100,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,4 , Cukry: 0 , Tłuszcz ogółem: 3,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,38 , Białko: 6,8 , Błonnik: 0 , Sól: ,19

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb mieszany+boczek prasowany+ pomidor+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 720,69 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,28 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 20,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,54 , Białko: 32,04 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,18

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 493,39	kcal
Węglowodny przyswajalne	342,77	g
Cukry (glukoza)	7,46	g
Cukry (fruktoza)	17,60	g
Cukry (sacharoza)	31,01	g
Tłuszcze (nasycone)	32,08	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,12	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,50	g
Białko	91,82	g
Błonnik	31,01	g
Sól	4,96	g

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02**ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Wek+ jajecznica z kukurydzą+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 933,89 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,05 , Cukry: 15,69 , Tłuszcz ogółem: 35,21 w tym nasycone

kwasy tłuszczowe 17,49 , Białko: 40,43 , Błonnik: 4,58 , Sól: 1,99

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 z cukrem, Barszcz czerwony z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Makaron z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 840,79 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 163,83 , Cukry: 59,47 , Tłuszcz ogółem: 7,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,94 , Białko: 19,06 , Błonnik: 14,61 , Sól: ,35

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 100,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,4 , Cukry: 0 , Tłuszcz ogółem: 3,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,38 , Białko: 6,8 , Błonnik: 0 , Sól: ,19

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ser tw - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 603,11 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,46 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 20,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,89 , Białko: 30,94 , Błonnik: 3 , Sól: 1,87

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 552,79	kcal
Węglowodny przyswajalne	361,89	g
Cukry (glukoza)	11,06	g
Cukry (fruktoza)	26,67	g
Cukry (sacharoza)	58,05	g
Tłuszcze (nasycone)	35,77	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,18	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,40	g
Białko	97,83	g
Błonnik	25,19	g
Sól	4,41	g

Dieta: D02/M MODYF.ŁATWOS-WRZODOWA D02/M

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+ jajecznica - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 918,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 101,67 , Cukry: 15,27 , Tłuszcz ogółem: 35,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,46 , Białko: 39,63 , Błonnik: 3,87 , Sól: 1,92

DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko-mus

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 z cukrem, Barszcz czerwony z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Makaron z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 840,79 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 163,83 , Cukry: 59,47 , Tłuszcz ogółem: 7,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,94 , Białko: 19,06 , Błonnik: 14,61 , Sól: ,35

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 100,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,4 , Cukry: 0 , Tłuszcz ogółem: 3,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,38 , Białko: 6,8 , Błonnik: 0 , Sól: ,19

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ser tw - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 603,11 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,46 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 20,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,89 , Białko: 30,94 , Błonnik: 3 , Sól: 1,87

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 536,91	kcal
Węglowodany przyswajalne	359,51	g
Cukry (glukoza)	10,98	g
Cukry (fruktoza)	26,57	g
Cukry (sacharoza)	57,81	g
Tłuszcze (nasycone)	35,74	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,15	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,32	g
Białko	97,03	g
Błonnik	24,48	g
Sól	4,34	g

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+jajecznica z kukurydzą+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 689,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,55 , Cukry: 13,5 , Tłuszcz ogółem: 28,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,05 , Białko: 28,91 , Błonnik: 8,78 , Sól: 2,01

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, Barszcz czerwony z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Racuchy z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 819,39 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 139,88 , Cukry: 21,33 , Tłuszcz ogółem: 14,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3 , Białko: 22,96 , Błonnik: 10,47 , Sól: ,35

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 100,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,4 , Cukry: 0 , Tłuszcz ogółem: 3,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,38 , Białko: 6,8 , Błonnik: 0 , Sól: ,19

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+boczek prasowany+ pomidor+ser twaró - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 631,58 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,77 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 20,17 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,48 , Białko: 31,53 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,95

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 315,20	kcal
Węglowodany przyswajalne	299,76	g

Cukry (glukoza)	7,46 g
Cukry (fruktoza)	17,60 g
Cukry (sacharoza)	28,85 g
Tłuszcze (nasycone)	31,97 g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,16 g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,27 g
Białko	90,80 g
Błonnik	31,13 g
Sól	4,50 g

Dieta: D03/K Z OGR.WĘGL-CUKRZYC+NOCNY D03/K

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+jajecznica z kukurydzą+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 643,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 60,09 , Cukry: 13,44 , Tłuszcz ogółem: 27,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,98 , Białko: 27,25 , Błonnik: 7,5 , Sól: 1,79

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, Barszcz czerwony z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Racuchy z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 819,39 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 139,88 , Cukry: 21,33 , Tłuszcz ogółem: 14,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3 , Białko: 22,96 , Błonnik: 10,47 , Sól: ,35

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 100,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,4 , Cukry: 0 , Tłuszcz ogółem: 3,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,38 , Białko: 6,8 , Błonnik: 0 , Sól: ,19

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+boczek prasowany+ pomidor+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 585,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 58,31 , Cukry: 4,46 , Tłuszcz ogółem: 19,83 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,42 , Białko: 29,87 , Błonnik: 7,6 , Sól: 1,73

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	2 591,28	kcal
Węglowodny przyswajalne	336,32	g
Cukry (glukoza)	8,41	g
Cukry (fruktoza)	18,70	g
Cukry (sacharoza)	29,19	g
Tłuszcze (nasycone)	37,75	g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,70	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,30	g
Białko	98,32	g

Błonnik	37,10 g
Sól	5,39 g

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+ jajecznica z kukurydzą+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 821,71 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,94 , Cukry: 15,69 , Tłuszcz ogółem: 23,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,28 , Białko: 40,33 , Błonnik: 4,58 , Sól: 1,98

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 z cukrem, Barszcz czerwony z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Makaron z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 803,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 163,8 , Cukry: 59,47 , Tłuszcz ogółem: 3,63 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,21 , Białko: 19,03 , Błonnik: 14,61 , Sól: ,35

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 100,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,4 , Cukry: 0 , Tłuszcz ogółem: 3,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,38 , Białko: 6,8 , Błonnik: 0 , Sól: ,19

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ser tw - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 490,93 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,36 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 8,88 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,68 , Białko: 30,84 , Błonnik: 3 , Sól: 1,87

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 291,02	kcal
Węglowodny przyswajalne	361,65	g
Cukry (glukoza)	11,06	g
Cukry (fruktoza)	26,67	g
Cukry (sacharoza)	58,05	g
Tłuszcze (nasycone)	16,61	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,34	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,99	g
Białko	97,59	g
Błonnik	25,19	g
Sól	4,40	g

Dieta: D05/M MOD.- UBOGOENERGETYCZNA D05/M

ŚNIADANIE

graham+ jajecznica z kukurydzą+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 489,11 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 53,98 , Cukry: ,78 , Tłuszcz ogółem: 13,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,62 , Białko: 28,52 , Błonnik: 8,39 , Sól: 1,94

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

Barszcz czerwony z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Makaron z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego), Kompot bez cukru

Wartość energetyczna: 683,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 134,85 , Cukry: 30,82 , Tłuszcz ogółem: 3,52 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,18 , Białko: 18,73 , Błonnik: 12,86 , Sól: ,34

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 100,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,4 , Cukry: 0 , Tłuszcz ogółem: 3,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,38 , Białko: 6,8 , Błonnik: 0 , Sól: ,19

Kolacja

graham+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ser tw - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 377,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,44 , Cukry: 3,16 , Tłuszcz ogółem: 3,31 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,83 , Białko: 26,89 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,03

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 725,40	kcal
Węglowodany przyswajalne	268,82	g
Cukry (glukoza)	10,06	g
Cukry (fruktoza)	24,62	g
Cukry (sacharoza)	14,64	g
Tłuszcze (nasycone)	9,07	g
Tłuszcze (jednonasycone)	9,69	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,66	g
Białko	81,53	g
Błonnik	33,13	g
Sól	4,50	g

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+jajecznica z kukurydzą+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 689,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,55 , Cukry: 13,5 , Tłuszcz ogółem: 28,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,05 , Białko: 28,91 , Błonnik: 8,78 , Sól: 2,01

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, Barszcz czerwony z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Racuchy z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 819,39 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 139,88 , Cukry: 21,33 , Tłuszcz ogółem: 14,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3 , Białko: 22,96 , Błonnik: 10,47 , Sól: ,35

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 100,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,4 , Cukry: 0 , Tłuszcz ogółem: 3,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,38 , Białko: 6,8 , Błonnik: 0 , Sól: ,19

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+boczek prasowany+ pomidor+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 631,58 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,77 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 20,17 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,48 , Białko: 31,53 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,95

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 315,20	kcal
Węglowodny przyswajalne	299,76	g
Cukry (glukoza)	7,46	g
Cukry (fruktoza)	17,60	g
Cukry (sacharoza)	28,85	g
Tłuszcze (nasycone)	31,97	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,16	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,27	g
Białko	90,80	g
Błonnik	31,13	g
Sól	4,50	g

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+jajecznica z kukurydzą+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 1 044,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,48 , Cukry: 15,45 , Tłuszcz ogółem: 36,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,05 , Białko: 43,19 , Błonnik: 10,79 , Sól: 2,58

DRUGIE ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 165,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,45 , Cukry: 16,05 , Tłuszcz ogółem: 3,03 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,85 , Białko: 7,05 , Błonnik: 3 , Sól: ,24

OBIAD

Kompot bez cukru, Barszcz czerwony z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Racuchy z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 819,39 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 139,88 , Cukry: 21,33 , Tłuszcz ogółem: 14,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3 , Białko: 22,96 , Błonnik: 10,47 , Sól: ,35

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 100,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,4 , Cukry: 0 , Tłuszcz ogółem: 3,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,38 , Białko: 6,8 , Błonnik: 0 , Sól: ,19

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb mieszany+boczek prasowany+ pomidor+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 720,69 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,28 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 20,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,54 , Białko: 32,04 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,18

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 849,19	kcal
Węglowodny przyswajalne	385,49	g
Cukry (glukoza)	7,46	g
Cukry (fruktoza)	17,60	g
Cukry (sacharoza)	33,38	g

Tłuszcze (nasycone)	37,81 g
Tłuszcze (jednonasycone)	29,74 g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,64 g
Białko	112,04 g
Błonnik	33,08 g
Sól	5,54 g

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+ jajecznica z kukurydzą - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 811,32 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 81,71 , Cukry: 14,73 , Tłuszcz ogółem: 33,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,04 , Białko: 36,71 , Błonnik: 3,54 , Sól: 1,58

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 z cukrem, Barszcz czerwony z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Makaron z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 840,79 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 163,83 , Cukry: 59,47 , Tłuszcz ogółem: 7,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,94 , Białko: 19,06 , Błonnik: 14,61 , Sól: ,35

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 100,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,4 , Cukry: 0 , Tłuszcz ogółem: 3,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,38 , Białko: 6,8 , Błonnik: 0 , Sól: ,19

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ser tw - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 485,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 47,54 , Cukry: 5,3 , Tłuszcz ogółem: 18,92 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,45 , Białko: 27,74 , Błonnik: 2,28 , Sól: 1,47

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 312,62	kcal
Węglowodny przyswajalne	317,64	g
Cukry (glukoza)	10,98	g
Cukry (fruktoza)	26,57	g
Cukry (sacharoza)	56,51	g
Tłuszcze (nasycone)	34,87	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,71	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,32	g
Białko	90,92	g
Błonnik	23,43	g
Sól	3,60	g

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb bezgl+jajecznica z kukurydzą+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 411,97 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 17,8 , Cukry: 13,14 , Tłuszcz ogółem: 26,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,65 , Białko: 18,95 , Błonnik: 1,1 , Sól: ,7

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, Barszcz czerwony z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryż z jabłkami

Wartość energetyczna: 890,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 161,64 , Cukry: 43,95 , Tłuszcz ogółem: 17,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,55 , Białko: 13 , Błonnik: 11,26 , Sól: ,21

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Rodzynki 50 g - w tym alergeny (Siarczyny i pochodna siarczynowa)

Wartość energetyczna: 243,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 41,75 , Cukry: ,55 , Tłuszcz ogółem: 3,92 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,46 , Białko: 7,95 , Błonnik: 3,25 , Sól: ,22

Kolacja

Chleb bezglute+boczek prasowany+ pomidor+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 308,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 18,63 , Cukry: 15,3 , Tłuszcz ogółem: 14,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,95 , Białko: 15,66 , Błonnik: 1,2 , Sól: ,51

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 928,84	kcal
Węglowodany przyswajalne	254,96	g
Cukry (glukoza)	8,66	g
Cukry (fruktoza)	20,84	g
Cukry (sacharoza)	58,00	g
Tłuszcze (nasycone)	37,66	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,97	g
Tłuszcze (wielonasycone)	3,67	g
Białko	56,16	g
Błonnik	19,81	g
Sól	1,64	g

Dieta: D1/M MODYF.PODST-NISKOPURYN. D01/M

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+jajecznica z kukurydzą+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 689,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,55 , Cukry: 13,5 , Tłuszcz ogółem: 28,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,05 , Białko: 28,91 , Błonnik: 8,78 , Sól: 2,01

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, Barszcz czerwony z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Racuchy z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 817,39 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 139,88 , Cukry: 21,33 , Tłuszcz ogółem: 14,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3 , Białko: 22,48 , Błonnik: 10,47 , Sól: ,32

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 100,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,4 , Cukry: 0 , Tłuszcz ogółem: 3,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,38 , Białko: 6,8 , Błonnik: 0 , Sól: ,19

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+kiełasa dr+ pomidor+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 553,57 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,39 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 17,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,93 , Białko: 27,03 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,59

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 235,19	kcal
Węglowodany przyswajalne	298,37	g
Cukry (glukoza)	7,46	g
Cukry (fruktoza)	17,60	g
Cukry (sacharoza)	28,85	g
Tłuszcze (nasycone)	29,42	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,16	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,27	g
Białko	85,82	g
Błonnik	31,13	g
Sól	4,11	g

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+jajecznica z kukurydzą+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 778,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 90,06 , Cukry: 14,58 , Tłuszcz ogółem: 28,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,1 , Białko: 29,42 , Błonnik: 8,72 , Sól: 2,24

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, Barszcz czerwony z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Racuchy z jabłkami (bezml) - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 818,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 139,78 , Cukry: 21,11 , Tłuszcz ogółem: 12,88 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,69 , Białko: 22,74 , Błonnik: 10,47 , Sól: ,22

PODWIECZOREK

Jogurt naturalny bez laktozy

Wartość energetyczna: 97,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 7,95 , Cukry: 0 , Tłuszcz ogółem: 3 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3 , Białko: 6,3 , Błonnik: 0 , Sól: ,15

Kolacja

Chleb mieszany+boczek prasowany+ pomidor+dżem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 742,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,84 , Cukry: 22,74 , Tłuszcz ogółem: 16,79 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,26 , Białko: 21,93 , Błonnik: 9,22 , Sól: 1,92

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 413,98	kcal
Węglowodany przyswajalne	348,83	g

Cukry (glukoza)	13,21 g
Cukry (fruktoza)	23,35 g
Cukry (sacharoza)	36,43 g
Tłuszcze (nasycone)	26,12 g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,97 g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,26 g
Białko	74,69 g
Błonnik	31,41 g
Sól	4,39 g

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+jajecznica z kukurydzą+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 778,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 90,06 , Cukry: 14,58 , Tłuszcz ogółem: 28,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,1 , Białko: 29,42 , Błonnik: 8,72 , Sól: 2,24

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, Barszcz czerwony z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Racuchy z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 817,39 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 139,88 , Cukry: 21,33 , Tłuszcz ogółem: 14,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3 , Białko: 22,48 , Błonnik: 10,47 , Sól: ,32

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 100,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,4 , Cukry: 0 , Tłuszcz ogółem: 3,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,38 , Białko: 6,8 , Błonnik: 0 , Sól: ,19

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb mieszany+ pomidor+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 691,72 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,64 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,13 , Białko: 37,44 , Błonnik: 8,82 , Sól: 1,87

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 462,41	kcal
Węglowodny przyswajalne	343,14	g
Cukry (glukoza)	7,46	g
Cukry (fruktoza)	17,60	g
Cukry (sacharoza)	31,01	g
Tłuszcze (nasycone)	29,67	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,20	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,51	g
Białko	96,75	g
Błonnik	31,01	g
Sól	4,62	g

.....
sporządził
/Morkisz Magdalena/

.....
zatwierdził



Dieta: D01 PODSTAWOWA D01

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+jajecznica z kukurydzą+ ruk	Jaja kurze całe *(3)	140,0	g
	Olej rzepakowy	3,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Rukola	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 **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Barszcz czerwony z ziemniakami **(gotowani	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	40,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Buraki, got. w wodzie	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Racuchy z jabłkami **(smażenie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	80,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	100,0	g
	Jabłko	90,0	g
	Cukier	3,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kefir **(obróbka wstępna)	Kefir, 2% tł. *(7)	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+boczek prasowany+ pomid	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	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
	Boczek Prasowany *(1, 6)	30,0 g
Inne składniki		

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ jajecznicza z kukurydzą+ rukola **(goto)	Jaja kurze całe *(3)	140,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Kukurydza, konserwowa	10,0	g
	Rukola	20,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	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 z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Barszcz czerwony z ziemniakami **(gotowani)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	40,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Buraki, got. w wodzie	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Makaron z jabłkami **(duszenie)	Masło ekstra *(7)	5,0
Makaron czterojajeczny *(1, 3)		80,0	g
Jabłko		220,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kefir **(obróbka wstępna)	Kefir, 2% tł. *(7)	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

**Jadłospis na dzień: 02-03-2026
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ser tw **(Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

Dieta: D02/M MODYF.ŁATWOS-WRZODOWA D02/**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ jajecznicza **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	140,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Barszcz czerwony z ziemniakami **(gotowani	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	40,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Buraki, got. w wodzie	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Makaron z jabłkami **(duszenie)	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Jabłko	220,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kefir **(obróbka wstępna)	Kefir, 2% tł. *(7)	200,0	g
Inne składniki			



Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Wek+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ser tw **(Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+jajecznica z kukurydzą+ rukol	Jaja kurze całe *(3)	140,0	g
	Olej rzepakowy	3,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Rukola	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 **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Barszcz czerwony z ziemniakami **(gotowani	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	40,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Buraki, got. w wodzie	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Racuchy z jabłkami **(smażenie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	80,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	100,0	g
	Jabłko	90,0	g
	Cukier	3,0	g
Inne składniki			



PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kefir **(obróbka wstępna)	Kefir, 2% tł. *(7)	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+boczek prasowany+ pomidor	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Boczek Prasowany *(1, 6)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D03/K Z OGR.WĘGL-CUKRZYC+NOCNY D0

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+jajecznica z kukurydzą+ rukol	Jaja kurze całe *(3)	140,0	g
	Olej rzepakowy	3,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Rukola	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 **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Barszcz czerwony z ziemniakami **(gotowani)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	40,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Buraki, got. w wodzie	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g

**Jadłospis na dzień: 02-03-2026
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Racuchy z jabłkami **(smażenie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	80,0 g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Olej rzepakowy	10,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	100,0 g
	Jabłko	90,0 g
	Cukier	3,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kefir **(obróbka wstępna)	Kefir, 2% tł. *(7)	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+boczek prasowany+ pomidor	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Boczek Prasowany *(1, 6)	30,0	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: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ jajecznicza z kukurydzą+ rukola **(goto	Jaja kurze całe *(3)	140,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Kukurydza, konserwowa	10,0	g
	Rukola	20,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	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 z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Barszcz czerwony z ziemniakami **(gotowani)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	40,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Buraki, got. w wodzie	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Makaron z jabłkami **(duszenie)	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Jabłko	220,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kefir **(obróbka wstępna)	Kefir, 2% tł. *(7)	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Wek+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ser tw **(Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	30,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

Dieta: D05/M MOD.- UBOGOENERGETYCZNA D05/

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+ jajecznicza z kukurydzą+ rukola **(g	Jaja kurze całe *(3)	140,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Kukurydza, konserwowa	10,0	g
	Rukola	20,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Barszcz czerwony z ziemniakami **(gotowani)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	40,0	g



	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Buraki, got. w wodzie	40,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Ziemniaki, późne	200,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Makaron z jabłkami **(duszenie)	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0 g
	Jabłko	220,0 g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kefir **(obróbka wstępna)	Kefir, 2% tł. *(7)	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ser tw	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	30,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+jajecznica z kukurydzą+ rukol	Jaja kurze całe *(3)	140,0	g
	Olej rzepakowy	3,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Rukola	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 **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Barszcz czerwony z ziemniakami **(gotowani	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	40,0	g



	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Buraki, got. w wodzie	40,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Ziemniaki, późne	200,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Racuchy z jabłkami **(smażenie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	80,0 g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Olej rzepakowy	10,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	100,0 g
	Jabłko	90,0 g
	Cukier	3,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kefir **(obróbka wstępna)	Kefir, 2% tł. *(7)	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+boczek prasowany+ pomidor	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Boczek Prasowany *(1, 6)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+jajecznicza z kukurydzą+ ruk	Jaja kurze całe *(3)	140,0	g
	Olej rzepakowy	3,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Rukola	20,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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



Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	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 **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Barszcz czerwony z ziemniakami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kości, wywar	40,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g	
	Buraki, got. w wodzie	40,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Ziemniaki, późne	200,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Racuchy z jabłkami **(smażenie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	80,0 g	
	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g	
	Olej rzepakowy	10,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	100,0 g	
	Jabłko	90,0 g	
	Cukier	3,0 g	
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kefir **(obróbka wstępna)	Kefir, 2% tł. *(7)	200,0 g	
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g	
Chleb mieszany+boczek prasowany+ pomid	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 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	
	Boczek Prasowany *(1, 6)	30,0 g	
Inne składniki			

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0 g	
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Wek+ jajecznicą z kukurydzą **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	140,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0 g	



	Kukurydza, konserwowa	10,0 g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g
	Płatki owsiane *(1)	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 z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0 g	
Barszcz czerwony z ziemniakami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kości, wywar	40,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g	
	Buraki, got. w wodzie	40,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Ziemniaki, późne	200,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Sól biała	0,1 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Makaron z jabłkami **(duszenie)	Masło ekstra *(7)	5,0 g
Makaron czterojajeczny *(1, 3)		80,0 g	
Jabłko		220,0 g	
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kefir **(obróbka wstępna)	Kefir, 2% tł. *(7)	200,0 g	
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g	
Wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ser tw **(Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g	
	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	30,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
Inne składniki			

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0 g	
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Chleb bezgl+jajecznicza z kukurydzą+ rukola	Jaja kurze całe *(3)	140,0 g	



	Olej rzepakowy	3,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Kukurydza, konserwowa	20,0 g
	Rukola	20,0 g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0 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 **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Barszcz czerwony z ziemniakami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	40,0	g
	Buraki, got. w wodzie	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Skrobia ziemniaczana	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż z jabłkami **(gotowanie)	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Jabłko	150,0	g
	Cukier	20,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kefir **(obróbka wstępna)	Kefir, 2% tł. *(7)	200,0	g
Rodzynki 50 g **(obróbka wstępna)	Rodzynki, suszone *(12)	50,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezglute+boczek prasowany+ pomidor	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Boczek Prasowany *(1, 6)	30,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

Dieta: D1/M MODYF.PODST-NISKOPURYN. D01/M

ŚNIADANIE

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

Jadłospis na dzień: 02-03-2026
szczegółowy**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0 g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g
Chleb graham+jajecznica z kukurydzą+ rukol	Jaja kurze całe *(3)	140,0 g
	Olej rzepakowy	3,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Kukurydza, konserwowa	20,0 g
	Rukola	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 **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Barszcz czerwony z ziemniakami **(gotowani)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Buraki, got. w wodzie	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	40,0	g
Racuchy z jabłkami **(smażenie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	80,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	100,0	g
	Jabłko	90,0	g
	Cukier	3,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kefir **(obróbka wstępna)	Kefir, 2% tł. *(7)	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+kiełasa dr+ pomidor+ser twar	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
Inne składniki			



Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+jajecznica z kukurydzą+ ruk	Jaja kurze całe *(3)	140,0	g
	Olej rzepakowy	3,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	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 **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Barszcz czerwony z ziemniakami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	30,0	g
	Kości, wywar	40,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Buraki, got. w wodzie	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Racuchy z jabłkami (bezml) **(smażenie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	80,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	100,0	g
	Jabłko	90,0	g
	Cukier	3,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt naturalny bez laktozy **(obróbka wstę)	Jogurt Naturalny Bez Laktozy	150,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+boczek prasowany+ pomid	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g



	Boczek Prasowany *(1, 6)	30,0 g
	Masło Bez Laktozy	15,0 g
Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy **(got)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	180,0 g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g
Inne składniki		

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+jajecznicza z kukurydzą+ ruk	Jaja kurze całe *(3)	140,0	g
	Olej rzepakowy	3,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Rukola	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 **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Barszcz czerwony z ziemniakami **(gotowani)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Buraki, got. w wodzie	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	40,0	g
Racuchy z jabłkami **(smażenie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	80,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	100,0	g
	Jabłko	90,0	g
	Cukier	3,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kefir **(obróbka wstępna)	Kefir, 2% tł. *(7)	200,0	g
Inne składniki			



Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ pomidor+ser twaróg **(obr)	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	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
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
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

Jadłospis na dzień: 02-03-2026
szczegółowy



Wojewódzki Szpital Psychiatryczny

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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