

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

Herbata z cukrem, Chleb miesz+śledź w sosie pomid+ogóre+roszpon+moza - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 652,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,94 , Cukry: 16,64 , Tłuszcz ogółem: 20,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,17 , Białko: 21,23 , Błonnik: 8,22 , Sól: 2,58

**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 grochowa z chlebem - w tym alergeny (Gluten, Seler), Łazanki z pieczarkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 906,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 147,61 , Cukry: 13,53 , Tłuszcz ogółem: 13,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,89 , Białko: 35,85 , Błonnik: 19,11 , Sól: 1,63

**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**

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb mieszany+ ser biały ze słoneczn+ dżem+pomido - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 748,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,34 , Cukry: 24,19 , Tłuszcz ogółem: 19,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,22 , Białko: 28,91 , Błonnik: 9,52 , Sól: 1,82

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 591,31	kcal
Węglowodny przyswajalne	396,79	g
Cukry (glukoza)	20,32	g
Cukry (fruktoza)	20,44	g
Cukry (sacharoza)	53,50	g
Tłuszcze (nasycone)	26,30	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,27	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,27	g
Białko	94,44	g
Błonnik	40,25	g
Sól	6,27	g

**Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02****ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, wek+ pasta z jaj i ryb+ roszponka+mozarella+pomido - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 861,59 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,89 , Cukry: 17,43 , Tłuszcz ogółem: 31,48 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,19 , Białko: 31,12 , Błonnik: 5,18 , Sól: 1,89

## **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 krem z zielonego groszku z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Makaron z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 657,96 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 114,5 , Cukry: 28,4 , Tłuszcz ogółem: 8,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,25 , Białko: 21,35 , Błonnik: 12,88 , Sól: ,44

## **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**

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ ser biały ze słonecznikiem+dżem+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 675,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,86 , Cukry: 24,64 , Tłuszcz ogółem: 21,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,88 , Białko: 26,44 , Błonnik: 3,7 , Sól: 1,29

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 479,33	kcal
Węglowodany przyswajalne	362,15	g
Cukry (glukoza)	22,15	g
Cukry (fruktoza)	30,20	g
Cukry (sacharoza)	58,04	g
Tłuszcze (nasycone)	33,34	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,67	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,77	g
Białko	87,35	g
Błonnik	25,16	g
Sól	3,86	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, wek+ pasta z jaj i ryb+ roszpon+mozarella+pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 858,13 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,72 , Cukry: 17,26 , Tłuszcz ogółem: 31,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,18 , Białko: 30,7 , Błonnik: 4,93 , Sól: 1,89

### **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 krem z zielonego groszku z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Makaron z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 623,04 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 114,96 , Cukry: 28,89 , Tłuszcz ogółem: 4,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,51 , Białko: 21,34 , Błonnik: 12,98 , Sól: ,44

## 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

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ ser biały+dżem+pomidor bez skórki - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 647,36 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,14 , Cukry: 23,06 , Tłuszcz ogółem: 19,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,65 , Białko: 25,31 , Błonnik: 3,45 , Sól: 1,29

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 412,53	kcal
Węglowodny przyswajalne	361,72	g
Cukry (glukoza)	21,68	g
Cukry (fruktoza)	29,84	g
Cukry (sacharoza)	57,60	g
Tłuszcze (nasycone)	30,38	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,13	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,19	g
Białko	85,81	g
Błonnik	24,76	g
Sól	3,86	g

---

## Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+śledź w sosie pomid+ogóre+roszpon+moza - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 563,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,44 , Cukry: 15,56 , Tłuszcz ogółem: 20,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,12 , Białko: 20,72 , Błonnik: 8,28 , Sól: 2,35

### 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 grochowa z chlebem graham - w tym alergeny (Gluten, Seler), Łazanki z pieczarkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 889,93 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 139,4 , Cukry: 12,83 , Tłuszcz ogółem: 13,83 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,93 , Białko: 37,25 , Błonnik: 22,01 , Sól: 1,78

## 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

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+ ser biały ze słoneczn+jajko+pomido - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 666,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,69 , Cukry: 4,61 , Tłuszcz ogółem: 24,59 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,96 , Białko: 35,75 , Błonnik: 9,18 , Sól: 1,8

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 284,62	kcal

Węglowodny przyswajalne	298,98	g
Cukry (glukoza)	8,77	g
Cukry (fruktoza)	15,39	g
Cukry (sacharoza)	24,89	g
Tłuszcze (nasycone)	27,85	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,99	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,69	g
Białko	100,77	g
Błonnik	42,47	g
Sól	6,18	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+śledź w sosie pomid+ogóre+roszpon+moza - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 517,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 59,98 , Cukry: 15,5 , Tłuszcz ogółem: 19,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,05 , Białko: 19,06 , Błonnik: 7 , Sól: 2,13

### **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 grochowa z chlebem graham - w tym alergeny (Gluten, Seler), Łazanki z pieczarkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 889,93 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 139,4 , Cukry: 12,83 , Tłuszcz ogółem: 13,83 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,93 , Białko: 37,25 , Błonnik: 22,01 , Sól: 1,78

### **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**

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+ ser biały ze słoneczn+jajko+pomido - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 620,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 58,23 , Cukry: 4,55 , Tłuszcz ogółem: 24,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,89 , Białko: 34,09 , Błonnik: 7,9 , Sól: 1,58

### **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**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 560,74	kcal
Węglowodny przyswajalne	335,55	g
Cukry (glukoza)	9,72	g
Cukry (fruktoza)	16,49	g
Cukry (sacharoza)	25,23	g
Tłuszcze (nasycone)	33,62	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,53	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,72	g
Białko	108,28	g

Błonnik	48,44	g
Sól	7,07	g

---

## Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, wek+ pasta z jaj i ryb+ roszponka+mozarella+pomido - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 749,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,79 , Cukry: 17,43 , Tłuszcz ogółem: 19,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,99 , Białko: 31,01 , Błonnik: 5,18 , Sól: 1,89

### 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 krem z zielonego groszku z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Makaron z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 623,04 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 114,96 , Cukry: 28,89 , Tłuszcz ogółem: 4,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,51 , Białko: 21,34 , Błonnik: 12,98 , Sól: ,44

### 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

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ ser biały+dżem+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 534,69 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,83 , Cukry: 24,56 , Tłuszcz ogółem: 8,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,45 , Białko: 25,11 , Błonnik: 3,4 , Sól: 1,29

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 191,14	kcal
Węglowodny przyswajalne	361,48	g
Cukry (glukoza)	22,25	g
Cukry (fruktoza)	30,47	g
Cukry (sacharoza)	58,07	g
Tłuszcze (nasycone)	13,97	g
Tłuszcze (jednonasycone)	14,40	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,93	g
Białko	85,91	g
Błonnik	24,96	g
Sól	3,85	g

---

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

---

### ŚNIADANIE

Herbata, gra+ pasta z jaj i ryb+ roszponka+mozarella+pomido - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 682,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,25 , Cukry: 3,39 , Tłuszcz ogółem: 17,55 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,27 , Białko: 32,97 , Błonnik: 11,06 , Sól: 2,18

### 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 krem z zielonego groszku z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Makaron z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 612,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 112,81 , Cukry: 28,88 , Tłuszcz ogółem: 4,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,51 , Białko: 21,03 , Błonnik: 12,91 , Sól: ,44

## 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+ ser biały+dżem+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 383,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,66 , Cukry: 12,41 , Tłuszcz ogółem: 2,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,59 , Białko: 21,08 , Błonnik: 9,08 , Sól: 1,44

## Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 843,82	kcal
Węglowodany przyswajalne	291,17	g
Cukry (glukoza)	13,57	g
Cukry (fruktoza)	28,29	g
Cukry (sacharoza)	18,87	g
Tłuszcze (nasycone)	10,21	g
Tłuszcze (jednonasycone)	10,40	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,66	g
Białko	82,14	g
Błonnik	36,05	g
Sól	4,31	g

---

## Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+śledź w sosie pomid+ogóre+roszpon+moza - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 563,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,44 , Cukry: 15,56 , Tłuszcz ogółem: 20,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,12 , Białko: 20,72 , Błonnik: 8,28 , Sól: 2,35

### 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 grochowa z chlebem graham - w tym alergeny (Gluten, Seler), Łazanki z pieczarkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 889,93 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 139,4 , Cukry: 12,83 , Tłuszcz ogółem: 13,83 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,93 , Białko: 37,25 , Błonnik: 22,01 , Sól: 1,78

## 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

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+ ser biały ze słoneczn+ dżem+pomido - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 658,92 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,83 , Cukry: 23,11 , Tłuszcz ogółem: 19,78 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,16 , Białko: 28,4 , Błonnik: 9,58 , Sól: 1,59

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 396,13	kcal
Węglowodny przyswajalne	345,57	g
Cukry (glukoza)	20,32	g
Cukry (fruktoza)	20,44	g
Cukry (sacharoza)	50,64	g
Tłuszcze (nasycone)	26,23	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,45	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,25	g
Białko	94,82	g
Błonnik	43,27	g
Sól	5,96	g

---

## Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

---

### ŚNIADANIE

Herbata, Chleb miesz+śledź w sosie pomid+ogóre+roszpon+moza - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 859,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,29 , Cukry: 5,4 , Tłuszcz ogółem: 26,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,86 , Białko: 33,2 , Błonnik: 10,47 , Sól: 2,92

### DRUGIE ŚNIADANIE

Banan+jogurt

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 grochowa z chlebem - w tym alergeny (Gluten, Seler), Łazanki z pieczarkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 829,06 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 145,45 , Cukry: 13,52 , Tłuszcz ogółem: 6,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,3 , Białko: 35,42 , Błonnik: 19,04 , Sól: 1,62

### 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

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb mieszany+ ser biały ze słoneczn+jajko+pomido - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 751,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,2 , Cukry: 4,69 , Tłuszcz ogółem: 24,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,01 , Białko: 36,25 , Błonnik: 9,12 , Sól: 2,03

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 765,86	kcal
Węglowodny przyswajalne	397,25	g
Cukry (glukoza)	12,37	g
Cukry (fruktoza)	12,84	g
Cukry (sacharoza)	30,21	g

Tłuszcze (nasycone)	31,92	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,66	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,20	g
Białko	119,28	g
Błonnik	41,18	g
Sól	7,05	g

---

## Dieta: D11 PAPKOWATA D11

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, wek+ pasta z jaj i ryb+ mozarella+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 739,84 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,25 , Cukry: 16,47 , Tłuszcz ogółem: 29,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,74 , Białko: 27,52 , Błonnik: 4,18 , Sól: 1,48

### DRUGIE ŚNIADANIE

Banan-mus

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 krem z zielonego groszku z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Makaron z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 657,96 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 114,5 , Cukry: 28,4 , Tłuszcz ogółem: 8,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,25 , Białko: 21,35 , Błonnik: 12,88 , Sól: ,44

### 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

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ ser biały ze słonecznikiem+dżem+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 815,57 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,79 , Cukry: 25,15 , Tłuszcz ogółem: 26,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,12 , Białko: 35,2 , Błonnik: 5,23 , Sól: 1,23

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 497,36	kcal
Węglowodny przyswajalne	353,44	g
Cukry (glukoza)	22,07	g
Cukry (fruktoza)	30,10	g
Cukry (sacharoza)	57,76	g
Tłuszcze (nasycone)	36,13	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,28	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,23	g
Białko	92,52	g
Błonnik	25,69	g
Sól	3,40	g

---

## Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb bezgl+śledź w sosie pomid+ogóre+roszpon+moza - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 319,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 26,01 , Cukry: 23,53 , Tłuszcz ogółem: 18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,72 , Białko: 10,77 , Błonnik: ,6 , Sól: 1,05

## **DRUGIE ŚNIADANIE**

Banan

Wartość energetyczna: 242,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,5 , Cukry: 48 , Tłuszcz ogółem: ,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,3 , Białko: 2,5 , Błonnik: 4,25 , Sól: ,01

## **OBIAD**

Kompot, Zupa grochowa z chlebem bezgl - w tym alergeny (Gluten, Seler), Łazanki bezgl z pieczarkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 873,6 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 138,14 , Cukry: 16,72 , Tłuszcz ogółem: 18,87 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,9 , Białko: 23,12 , Błonnik: 17,78 , Sól: ,64

## **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**

Chleb bezgl+ ser biały ze słoneczn+dżem+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 368,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 45,02 , Cukry: 42,22 , Tłuszcz ogółem: 14,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,62 , Białko: 12,53 , Błonnik: 1,9 , Sól: ,15

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	1 894,38	kcal
Węglowodany przyswajalne	272,96	g
Cukry (glukoza)	23,52	g
Cukry (fruktoza)	24,34	g
Cukry (sacharoza)	84,12	g
Tłuszcze (nasycone)	24,33	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,77	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,44	g
Białko	55,36	g
Błonnik	24,53	g
Sól	2,08	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+ pasta z jaj i ryby+ ser mozar+pomi - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 664,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,79 , Cukry: 13,23 , Tłuszcz ogółem: 28,59 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,29 , Białko: 27,29 , Błonnik: 8,21 , Sól: 2,12

### **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 krem z zielonego groszku z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Makaron z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 639,92 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 112,98 , Cukry: 26,95 , Tłuszcz ogółem: 8,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,24 , Białko: 18,77 , Błonnik: 12,58 , Sól: ,29

### **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

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+ ser biały ze słoneczn+ dżem+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 658,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,84 , Cukry: 23,11 , Tłuszcz ogółem: 19,78 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,16 , Białko: 28,4 , Błonnik: 9,58 , Sól: 1,59

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 247,12	kcal
Węglowodny przyswajalne	315,51	g
Cukry (glukoza)	21,25	g
Cukry (fruktoza)	28,64	g
Cukry (sacharoza)	53,30	g
Tłuszcze (nasycone)	29,72	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,93	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,03	g
Białko	82,91	g
Błonnik	33,77	g
Sól	4,24	g

---

## Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb miesz+śledź w sosie pomid+ogóre+roszpon+moza - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 652,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,94 , Cukry: 16,64 , Tłuszcz ogółem: 20,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,17 , Białko: 21,23 , Błonnik: 8,22 , Sól: 2,58

### 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 grochowa z chlebem - w tym alergeny (Gluten, Seler), Łazanki z pieczarkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 906,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 147,61 , Cukry: 13,53 , Tłuszcz ogółem: 13,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,89 , Białko: 35,85 , Błonnik: 19,11 , Sól: 1,63

### 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+ jajko+ rozsp+dżem+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 781,24 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,77 , Cukry: 22,83 , Tłuszcz ogółem: 21,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,73 , Białko: 26,15 , Błonnik: 9,52 , Sól: 1,78

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 534,52	kcal
Węglowodny przyswajalne	385,92	g

Cukry (glukoza)	20,32 g
Cukry (fruktoza)	20,44 g
Cukry (sacharoza)	50,64 g
Tłuszcze (nasycone)	24,04 g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,72 g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,54 g
Białko	85,23 g
Błonnik	40,25 g
Sól	5,99 g

---

## **Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ pasta z jaj+ogórek+roszp+mozarella - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 690,93 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,71 , Cukry: 15,04 , Tłuszcz ogółem: 23,72 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,6 , Białko: 23,16 , Błonnik: 8,23 , Sól: 1,97

### **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 grochowa z chlebem - w tym alergeny (Gluten, Seler), Łazanki z pieczarkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 893,39 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 147,61 , Cukry: 13,53 , Tłuszcz ogółem: 13,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,89 , Białko: 32,61 , Błonnik: 19,11 , Sól: 1,44

### **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**

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb mieszany+ ser biały ze słoneczn+ dżem+pomido - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 748,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,34 , Cukry: 24,19 , Tłuszcz ogółem: 19,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,22 , Białko: 28,91 , Błonnik: 9,52 , Sól: 1,82

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 616,35	kcal
Węglowodny przyswajalne	394,56	g
Cukry (glukoza)	20,34	g
Cukry (fruktoza)	20,46	g
Cukry (sacharoza)	51,86	g
Tłuszcze (nasycone)	27,73	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,17	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,44	g
Białko	93,12	g
Błonnik	40,26	g
Sól	5,47	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 miesz+śledź w sosie pomid+ogóre+ro	Śledź w sosie pomidorowym *(4)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Serek Mozarella *(7)	40,0	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 grochowa z chlebem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Słonina	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb wiejski *(1)	100,0	g
	Groch, nasiona suche	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Łazanki z pieczarkami **(smażenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Makaron czterościany *(1, 3)	80,0	g
	Kapusta biała	140,0	g
	Kapusta kwaszona	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	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
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g



Chleb mieszany+ ser biały ze słoneczn+ dże	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
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0 g
	Słonecznik, nasiona, łuskane	5,0 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+ pasta z jaj i ryb+ roszponka+mozarella	Jaja kurze całe *(3)	50,0	g
	Śledź w oleju *(4)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Serek Mozarella *(7)	40,0	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
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z zielonego groszku z grzankami	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Groszek zielony, mrożony	50,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Makaron z jabłkami **(duszenie)	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	80,0	g
	Jabłko	215,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**



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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem <b>**</b> (gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. <b>*(7)</b>	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem <b>*(1)</b>	20,0	g
wek+ ser biały ze słonecznikiem+dżem+pomi	Ser twarogowy chudy <b>*(7)</b>	50,0	g
	Masło ekstra <b>*(7)</b>	15,0	g
	Bułki wrocławskie <b>*(1, 11)</b>	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Słonecznik, nasiona, łuskane	5,0	g
Inne składniki			

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem <b>**</b> (gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ pasta z jaj i ryb+ roszonek+mozarella+p	Jaja kurze całe <b>*(3)</b>	50,0	g
	Śledź w oleju <b>*(4)</b>	20,0	g
	Masło ekstra <b>*(7)</b>	15,0	g
	Bułki wrocławskie <b>*(1, 11)</b>	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszonek	20,0	g
	Serek Mozarella <b>*(7)</b>	40,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą <b>**</b> (gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. <b>*(7)</b>	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru <b>**</b> (gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z zielonego groszku z grzankami	Mleko spożywcze, 3,2% tł. <b>*(7)</b>	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 <b>*(1)</b>	6,0	g
	Chleb chrupki <b>*(1)</b>	20,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Groszek zielony, mrożony	50,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <b>*(9)</b>	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g

**Jadłospis na dzień: 27-02-2026  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Makaron z jabłkami **(duszenie)	Makaron czterojęczny *(1, 3)	80,0 g
	Jabłko	220,0 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
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ ser biały+dżem+pomidor bez skórki **(	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony	50,0	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+śledź w sosie pomid+ogóre+ros	Śledź w sosie pomidorowym *(4)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Serek Mozzarella *(7)	40,0	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
Zupa grochowa z chlebem graham **(gotowa	Kości, wywar	270,0	g
	Słonina	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Groch, nasiona suche	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g



	Mieszanka Ziół	2,0 g
Łazanki z pieczarkami **(smażenie)	Olej rzepakowy	5,0 g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0 g
	Kapusta biała	140,0 g
	Kapusta kwaszona	30,0 g
	Pieczarka uprawna, świeża	50,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 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
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ ser biały ze słoneczn+jajko+	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Słonecznik, nasiona, łuskane	5,0	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 graha+śledź w sosie pomid+ogóre+ros	Śledź w sosie pomidorowym *(4)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Serek Mozarella *(7)	40,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
graham 60 g+ masło+ ogórek 50 g **(obróbk	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
---------	----------	-------	----

**Jadłospis na dzień: 27-02-2026  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g
Zupa grochowa z chlebem graham **(gotowa)	Kości, wywar	270,0 g
	Słonina	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g
	Groch, nasiona suche	40,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Łazanki z pieczarkami **(smażenie)	Olej rzepakowy	5,0 g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0 g
	Kapusta biała	140,0 g
	Kapusta kwaszona	30,0 g
	Pieczarka uprawna, świeża	50,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 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
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ ser biały ze słoneczn+jajko+	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Słonecznik, nasiona, łuskane	5,0	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+ pasta z jaj i ryb+ roszponka+mozarella	Jaja kurze całe *(3)	50,0	g



	Śledź w oleju *(4)	20,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Pomidor	50,0 g
	Szczypiorek	10,0 g
	Roszonka	20,0 g
	Serek Mozarella *(7)	40,0 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
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z zielonego groszku z grzankami	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Groszek zielony, mrożony	50,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Makaron z jabłkami **(duszenie)	Makaron czterojęczny *(1, 3)	80,0	g
	Jabłko	220,0	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
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ ser biały+dżem+pomidor **(obróbka ws	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

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

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g



gra+ pasta z jaj i ryb+ roszonek+mozarella+	Jaja kurze całe *(3)	50,0 g
	Śledź w oleju *(4)	20,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Pomidor	50,0 g
	Szcypiorek	10,0 g
	Roszonek	20,0 g
	Serek Mozarella *(7)	40,0 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 **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa krem z zielonego groszku z grzankami	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kości, wywar	210,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	3,0 g	
	Chleb chrupki *(1)	20,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Groszek zielony, mrożony	50,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 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
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0 g	
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+ ser biały+dżem+pomidor **(obróbka)	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	25,0 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 graha+śledź w sosie pomid+ogóre+ros	Śledź w sosie pomidorowym *(4)	70,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Ogórek	50,0 g
	Roszonka	20,0 g
	Serek Mozarella *(7)	40,0 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 grochowa z chlebem graham **(gotowa)	Kości, wywar	270,0	g
	Słonina	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Groch, nasiona suche	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Łazanki z pieczarkami **(smażenie)	Olej rzepakowy	5,0
Makaron czterojajeczny *(1, 3)		80,0	g
Kapusta biała		140,0	g
Kapusta kwaszona		30,0	g
Pieczarka uprawna, świeża		50,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	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
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ ser biały ze słoneczn+ dżem	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
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Słonecznik, nasiona, łuskane	5,0	g



Inne składniki

**Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb miesz+śledź w sosie pomid+ogórek+ro	Śledź w sosie pomidorowym *(4)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Serek Mozarella *(7)	40,0	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+jogurt **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
	Banan	150,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa grochowa z chlebem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	3,0	g
	Chleb wiejski *(1)	100,0	g
	Groch, nasiona suche	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Łazanki z pieczarkami **(smażenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	80,0	g
	Kapusta biała	140,0	g
	Kapusta kwaszona	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	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
---------	----------	-------	----



Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g
Chleb mieszany+ ser biały ze słoneczn+jajko	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g
	Jaja kurze całe *(3)	60,0 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
	Słonecznik, nasiona, łuskane	5,0 g
Inne składniki		

**Dieta: D11 PAPKOWATA D11**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ pasta z jaj i ryb+ mozzarella+pomidor **(	Jaja kurze całe *(3)	50,0	g
	Śledź w oleju *(4)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Serek Mozzarella *(7)	40,0	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-mus **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z zielonego groszku z grzankami	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Groszek zielony, mrożony	50,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Makaron z jabłkami **(duszenie)	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Jabłko	215,0	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
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ ser biały ze słonecznikiem+dżem+pomi	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Słonecznik, nasiona, łuskane	5,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

**Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	5,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb bezgl+śledź w sosie pomid+ogóre+ros	Śledź w sosie pomidorowym *(4)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Serek Mozarella *(7)	40,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	250,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Zupa grochowa z chlebem bezgl **(gotowani	Kości, wywar	250,0	g
	Słonina	10,0	g
	Groch, nasiona suche	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Skrobia ziemniaczana	20,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Inne składniki		



	Mieszanka Ziół	2,0 g
Łazanki bezgl z pieczarkami **(smażenie)	Olej rzepakowy	10,0 g
	Makaron kukurydziany	80,0 g
	Kapusta biała	140,0 g
	Kapusta kwaszona	30,0 g
	Pieczarka uprawna, świeża	50,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 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
Chleb bezgl+ ser biały ze słoneczn+dżem+p	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Słonecznik, nasiona, łuskane	5,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	5,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

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

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ pasta z jaj i ryby+ ser mozar	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Serek Mozarella *(7)	40,0	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 krem z zielonego groszku z grzankami	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g



	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Chleb chrupki *(1)	20,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Groszek zielony, mrożony	50,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	210,0 g
Makaron z jabłkami **(duszenie)	Masło ekstra *(7)	5,0 g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	80,0 g
	Jabłko	200,0 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
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ ser biały ze słoneczn+ dżem	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
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Słonecznik, nasiona, łuskane	5,0	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 miesz+śledź w sosie pomid+ogórek+ro	Śledź w sosie pomidorowym *(4)	70,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Serek Mozarella Bez Laktozy	40,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
	Inne składniki		

### DRUGIE ŚNIADANIE

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

### OBIAD

**Jadłospis na dzień: 27-02-2026**  
**szczegółowy**



**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**  
ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów  
338752446  
338752446  
NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa grochowa z chlebem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Słonina	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb wiejski *(1)	100,0	g
	Groch, nasiona suche	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Łazanki z pieczarkami **(smażenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	80,0	g
	Kapusta biała	140,0	g
	Kapusta kwaszona	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	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+ jajko+ rozsp+dżem+pomid	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	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
	Słonecznik, nasiona, łuskane	5,0	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 z cukrem *(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+ pasta z jaj+ogórek+roszp+	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórek	50,0	g



	Szcypiorek	3,0 g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0 g
	Roszonka	20,0 g
	Serek Mozarella *(7)	40,0 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 grochowa z chlebem **(gotowanie)	Słonina	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb wiejski *(1)	100,0	g
	Groch, nasiona suche	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	270,0	g
Łazanki z pieczarkami **(smażenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	80,0	g
	Kapusta biała	140,0	g
	Kapusta kwaszona	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	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
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ ser biały ze słoneczn+ dże	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
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Słonecznik, nasiona, łuskane	5,0	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
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