

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

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 612,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,41 , Cukry: 15,99 , Tłuszcz ogółem: 18,12 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,52 , Białko: 15,93 , Błonnik: 9,91 , Sól: 1,81

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

Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 818,34 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 121,65 , Cukry: 21,89 , Tłuszcz ogółem: 13,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,11 , Białko: 41,08 , Błonnik: 13,88 , Sól: ,97

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 711,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,92 , Cukry: 2,93 , Tłuszcz ogółem: 23,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,27 , Białko: 29,54 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,27

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 418,34	kcal
Węglowodny przyswajalne	344,45	g
Cukry (glukoza)	5,81	g
Cukry (fruktoza)	13,20	g
Cukry (sacharoza)	45,39	g
Tłuszcze (nasycone)	29,94	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,95	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,88	g
Białko	95,71	g
Błonnik	35,71	g
Sól	5,35	g

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02**ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, wek+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny

(Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 795,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,35 , Cukry: 16,96 , Tłuszcz ogółem: 25,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,79 , Białko: 25,6 , Błonnik: 4,76 , Sól: 1,62

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, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g, Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 828,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,77 , Cukry: 22,75 , Tłuszcz ogółem: 13,87 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,11 , Białko: 41,39 , Błonnik: 14,44 , Sól: ,88

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 620,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,55 , Cukry: 3,29 , Tłuszcz ogółem: 25,65 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,88 , Białko: 26,17 , Błonnik: 1,86 , Sól: 1,73

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 519,85	kcal
Węglowodny przyswajalne	346,13	g
Cukry (glukoza)	6,00	g
Cukry (fruktoza)	13,44	g
Cukry (sacharoza)	47,15	g
Tłuszcze (nasycone)	34,82	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,73	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,85	g
Białko	102,32	g
Błonnik	24,10	g
Sól	4,52	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Wek+pasta z jaj+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 849,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,99 , Cukry: 15,41 , Tłuszcz ogółem: 29,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,76 , Białko: 32,77 , Błonnik: 2,88 , Sól: 1,76

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 bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g, Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 828,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,77 , Cukry: 22,75 , Tłuszcz ogółem: 13,87 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,11 , Białko: 41,39 , Błonnik: 14,44 , Sól: ,88

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ kiełbasa dr+ pomidor+ ser tw - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 584,09 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,56 , Cukry: 3,26 , Tłuszcz ogółem: 20,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,84 , Białko: 30,04 , Błonnik: 1,8 , Sól: 1,85

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 537,64	kcal
Węglowodny przyswajalne	342,78	g
Cukry (glukoza)	5,45	g
Cukry (fruktoza)	12,95	g
Cukry (sacharoza)	46,61	g
Tłuszcze (nasycone)	35,75	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,90	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,97	g
Białko	113,36	g
Błonnik	22,15	g
Sól	4,78	g

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 523,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,9 , Cukry: 14,91 , Tłuszcz ogółem: 17,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,46 , Białko: 15,42 , Błonnik: 9,97 , 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

Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 818,34 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 121,65 , Cukry: 21,89 , Tłuszcz ogółem: 13,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,11 , Białko: 41,08 , Błonnik: 13,88 , Sól: ,97

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 622,85 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,41 , Cukry: 1,85 , Tłuszcz ogółem: 23,65 w tym nasycone kwasy

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 240,16	kcal
Węglowodny przyswajalne	301,43	g
Cukry (glukoza)	5,81	g
Cukry (fruktoza)	13,20	g
Cukry (sacharoza)	43,23	g
Tłuszcze (nasycone)	29,83	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,99	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,65	g
Białko	94,69	g
Błonnik	35,83	g
Sól	4,89	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 477,49 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 59,44 , Cukry: 14,85 , Tłuszcz ogółem: 17,63 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,4 , Białko: 13,76 , Błonnik: 8,69 , Sól: 1,36

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

Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 818,34 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 121,65 , Cukry: 21,89 , Tłuszcz ogółem: 13,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,11 , Białko: 41,08 , Błonnik: 13,88 , Sól: ,97

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 576,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,96 , Cukry: 1,79 , Tłuszcz ogółem: 23,31 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,16 , Białko: 27,37 , Błonnik: 7,66 , Sól: 1,83

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	2 516,29	kcal
Węglowodny przyswajalne	337,99	g

Cukry (glukoza)	6,76 g
Cukry (fruktoza)	14,30 g
Cukry (sacharoza)	43,57 g
Tłuszcze (nasycone)	35,61 g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,53 g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,68 g
Białko	102,20 g
Błonnik	41,80 g
Sól	5,78 g

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, wek+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 661,24 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,17 , Cukry: 16,9 , Tłuszcz ogółem: 11,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,41 , Białko: 25,45 , Błonnik: 4,76 , Sól: 1,59

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, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g, Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 810,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,77 , Cukry: 22,75 , Tłuszcz ogółem: 11,96 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,98 , Białko: 41,39 , Błonnik: 14,44 , Sól: ,88

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ kiełbasa dr+ pomidor+ ser tw - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 490,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,36 , Cukry: 3,36 , Tłuszcz ogółem: 8,88 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,69 , Białko: 30,84 , Błonnik: 3 , Sól: 1,87

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 238,07	kcal
Węglowodny przyswajalne	347,76	g
Cukry (glukoza)	6,00	g
Cukry (fruktoza)	13,44	g
Cukry (sacharoza)	47,16	g
Tłuszcze (nasycone)	17,11	g
Tłuszcze (jednonasycone)	14,88	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,74	g
Białko	106,84	g
Błonnik	25,24	g
Sól	4,63	g

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

ŚNIADANIE

graham+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 338,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,99 , Cukry: 2,2 , Tłuszcz ogółem: 3,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,09 , Białko: 15,2 , Błonnik: 9,92 , Sól: 1,54

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, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g, Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 810,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,77 , Cukry: 22,75 , Tłuszcz ogółem: 11,96 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,98 , Białko: 41,39 , Błonnik: 14,44 , Sól: ,88

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

Wartość energetyczna: 377,89 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,44 , Cukry: ,46 , 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	1 691,77	kcal
Węglowodny przyswajalne	258,65	g
Cukry (glukoza)	6,00	g
Cukry (fruktoza)	13,44	g
Cukry (sacharoza)	22,02	g
Tłuszcze (nasycone)	8,74	g
Tłuszcze (jednonasycone)	8,36	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,18	g
Białko	90,53	g
Błonnik	36,24	g
Sól	4,69	g

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 523,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,9 , Cukry: 14,91 , Tłuszcz ogółem: 17,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,46 , Białko: 15,42 , Błonnik: 9,97 , 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

Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler),

Kompot bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 818,34 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 121,65 , Cukry: 21,89 , Tłuszcz ogółem: 13,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,11 , Białko: 41,08 , Błonnik: 13,88 , Sól: ,97

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 622,85 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,41 , Cukry: 1,85 , Tłuszcz ogółem: 23,65 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,22 , Białko: 29,03 , Błonnik: 8,94 , Sól: 2,04

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 240,16	kcal
Węglowodany przyswajalne	301,43	g
Cukry (glukoza)	5,81	g
Cukry (fruktoza)	13,20	g
Cukry (sacharoza)	43,23	g
Tłuszcze (nasycone)	29,83	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,99	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,65	g
Białko	94,69	g
Błonnik	35,83	g
Sól	4,89	g

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 868,96 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 127,06 , Cukry: 16,65 , Tłuszcz ogółem: 23,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,13 , Białko: 28,14 , Błonnik: 10,63 , Sól: 2,15

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

Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 800,34 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 121,65 , Cukry: 21,89 , Tłuszcz ogółem: 12,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,98 , Białko: 41,08 , Błonnik: 13,88 , Sól: ,97

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb mieszany+ pasztet+

pomidor+ser tw - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 711,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,92 , Cukry: 2,93 , Tłuszcz ogółem: 23,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,27 , Białko: 29,54 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,27

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 746,54	kcal
Węglowodny przyswajalne	391,40	g
Cukry (glukoza)	5,81	g
Cukry (fruktoza)	13,20	g
Cukry (sacharoza)	47,55	g
Tłuszcze (nasycone)	35,20	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,58	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,71	g
Białko	114,37	g
Błonnik	36,43	g
Sól	5,93	g

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, wek+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 677,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,43 , Cukry: 16,2 , Tłuszcz ogółem: 24,26 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,34 , Białko: 22,4 , Błonnik: 4,04 , Sól: 1,22

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 bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g, Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 828,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,77 , Cukry: 22,75 , Tłuszcz ogółem: 13,87 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,11 , Białko: 41,39 , Błonnik: 14,44 , Sól: ,88

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ pasztet+ pomidor+ser tw - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 759,31 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,28 , Cukry: 3,19 , Tłuszcz ogółem: 29,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,06 , Białko: 35,18 , Błonnik: 1,86 , Sól: 1,67

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 540,85	kcal
Węglowodny przyswajalne	339,95	g
Cukry (glukoza)	6,00	g
Cukry (fruktoza)	13,44	g
Cukry (sacharoza)	46,29	g

Tłuszcze (nasycone)	37,55	g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,21	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,06	g
Białko	108,13	g
Błonnik	23,38	g
Sól	4,06	g

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb bezglute+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 370,98 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 17,48 , Cukry: 14,79 , Tłuszcz ogółem: 28,81 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,47 , Białko: 5,65 , Błonnik: 2,3 , Sól: ,4

DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko, Rodzynki 50 g - w tym alergeny (Siarczyny i pochodna siarczynowa)

Wartość energetyczna: 243,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 52,55 , Cukry: 19,95 , Tłuszcz ogółem: ,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,16 , Białko: 1,95 , Błonnik: 7,25 , Sól: ,04

OBIAD

Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g, Kompot z cukrem

Wartość energetyczna: 851,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 136,11 , Cukry: 50,47 , Tłuszcz ogółem: 13,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,88 , Białko: 36,9 , Błonnik: 14,77 , Sól: ,96

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

Chleb bezgl+ kiełb drob+ pomidor+ser tw - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 230,19 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 17,26 , Cukry: 12,5 , Tłuszcz ogółem: 12,16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,4 , Białko: 11,16 , Błonnik: 0 , Sól: ,14

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 895,62	kcal
Węglowodny przyswajalne	253,71	g
Cukry (glukoza)	7,81	g
Cukry (fruktoza)	17,95	g
Cukry (sacharoza)	80,99	g
Tłuszcze (nasycone)	28,88	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,47	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,88	g
Białko	64,22	g
Błonnik	24,36	g
Sól	1,82	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Graham 120+ pasta z jaj+ roszonek - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 592,43 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,75 , Cukry: 13,17 , Tłuszcz ogółem: 23,46 w tym nasycone kwasy

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

Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 807,84 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 121,65 , Cukry: 21,89 , Tłuszcz ogółem: 13,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,11 , Białko: 38,56 , Błonnik: 13,88 , Sól: ,83

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 586,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,43 , Cukry: 1,82 , Tłuszcz ogółem: 18,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,18 , Białko: 32,91 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,17

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 261,82	kcal
Węglowodny przyswajalne	297,29	g
Cukry (glukoza)	5,19	g
Cukry (fruktoza)	12,64	g
Cukry (sacharoza)	42,64	g
Tłuszcze (nasycone)	30,81	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,45	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,48	g
Białko	102,75	g
Błonnik	33,84	g
Sól	5,01	g

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 661,15 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,34 , Cukry: 16,09 , Tłuszcz ogółem: 23,29 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,86 , Białko: 15,85 , Błonnik: 9,92 , Sól: 1,87

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

Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 811,73 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 121,65 , Cukry: 21,77 , Tłuszcz ogółem: 12,12 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,96 , Białko: 41,01 , Błonnik: 13,88 , Sól: ,91

PODWIECZOREK

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

Wartość energetyczna: 197,8 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,06 , Cukry: 8,54 , Tłuszcz ogółem: ,01 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 0 , Białko: 8,06 , Błonnik: ,04 , Sól: 0

Kolacja

Chleb mieszany+ pasztet+ pomidor+miód - 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: 736,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,87 , Cukry: 2,07 , Tłuszcz ogółem: 20,19 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,99 , Białko: 19,36 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,02

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 482,55	kcal
Węglowodny przyswajalne	361,07	g
Cukry (glukoza)	5,81	g
Cukry (fruktoza)	13,20	g
Cukry (sacharoza)	44,01	g
Tłuszcze (nasycone)	23,87	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,72	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,24	g
Białko	84,88	g
Błonnik	35,72	g
Sól	4,81	g

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 612,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,41 , Cukry: 15,99 , Tłuszcz ogółem: 18,12 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,52 , Białko: 15,93 , Błonnik: 9,91 , Sól: 1,81

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

Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Jajko z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 777,84 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 122,07 , Cukry: 21,89 , Tłuszcz ogółem: 13,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,54 , Białko: 30,83 , Błonnik: 13,88 , Sól: ,95

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 722,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,78 , Cukry: 3,4 , Tłuszcz ogółem: 17,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,99 , Białko: 27,61 , Błonnik: 8,82 , Sól: 1,82

Dobowa suma wartości odżywczych

Ilość jm.

Wartość energetyczna kcal	2 388,31	kcal
Węglowodny przyswajalne	363,72	g
Cukry (glukoza)	5,81	g
Cukry (fruktoza)	13,20	g
Cukry (sacharoza)	45,86	g
Tłuszcze (nasycone)	28,08	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,00	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,95	g
Białko	83,53	g
Błonnik	35,65	g
Sól	4,87	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+ sałatka brokułowo-kalafioro	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Kalafior	35,0	g
	Koper ogrodowy	2,0	g
	Ogórek	10,0	g
	Brokuły, mrożone	20,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Roszonka	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
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g



Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0 g
	Burak	180,0 g
	Jabłko	20,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ pasztet+ pomidor+ser tw **	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	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			

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+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros **	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Kalafior	35,0	g
	Koper ogrodowy	2,0	g
	Brokuły, mrożone	20,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0
Ryż biały		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
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Burak	180,0	g
	Jabłko	20,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalaflor	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ pasztet+ pomidor+ser tw **(obróbka ws)	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	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
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g



	Ryż biały	30,0 g
Wek+pasta z jaj+ roszonekka **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	10,0 g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Szcypiorek	3,0 g
	Roszonekka	20,0 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 bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Burak	180,0	g
	Jabłko	20,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	30,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

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

Jadłospis na dzień: 05-03-2026
szczegółowy**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g
wek+ kielbasa dr+ pomidor+ser tw **(obróbka)	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
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+ sałatka brokułowo-kalafiorow	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0 g	
	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
	Kalafior	35,0 g	
	Koper ogrodowy	2,0 g	
	Ogórek	10,0 g	
	Brokuły, mrożone	20,0 g	
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0 g	
	Kukurydza, konserwowa	5,0 g	
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0 g	
	Roszonka	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
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kości, wywar	210,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0 g	
	Sól biała	0,1 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g	
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g	



	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Koper ogrodowy	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	90,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0 g
	Burak	180,0 g
	Jabłko	20,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ paszтет+ pomidor+ser tw **(o)	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Paszтет podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	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+ sałatka brokułowo-kalafiorow	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Kalafior	35,0	g
	Koper ogrodowy	2,0	g
	Ogórek	10,0	g
	Brokuły, mrożone	20,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Roszonka	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
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Burak	180,0	g
	Jabłko	20,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ pasztet+ pomidor+ser tw **(o)	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	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+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros **(Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Kalafior	35,0	g
	Koper ogrodowy	2,0	g
	Brokuły, mrożone	20,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Roszponka	20,0	g
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	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
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Burak	180,0	g
	Jabłko	20,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g



	Makaron czterojęczny *(1, 3)	30,0 g
	Fasola szparagowa	20,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
	Kalafior	10,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ kielbasa dr+ pomidor+ser tw **(obróbka)	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Kiełbasa 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+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Kalafior	35,0	g
	Koper ogrodowy	2,0	g
	Brokuły, mrożone	20,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Roszonka	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
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g



	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Koper ogrodowy	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	90,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Burak	180,0 g
	Jabłko	20,0 g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
	Kości, wywar	210,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0 g
	Fasola szparagowa	20,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
	Kalafior	10,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 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
graham+ kielbasa dr+ pomidor+ser tw **(obr	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+ sałatka brokułowo-kalafiorow	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Kalafior	35,0	g
	Koper ogrodowy	2,0	g
	Ogórek	10,0	g



	Brokuły, mrożone	20,0 g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0 g
	Kukurydza, konserwowa	5,0 g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0 g
	Roszonka	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
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Burak	180,0	g
	Jabłko	20,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ pasztet+ pomidor+ser tw **(o	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g



	Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Pomidor	100,0 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+ sałatka brokułowo-kalafioro	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Kalafior	35,0	g
	Koper ogrodowy	2,0	g
	Ogórek	10,0	g
	Brokuły, mrożone	20,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Roszponka	20,0	g
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	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
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g



	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Koper ogrodowy	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	90,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Burak	180,0 g
	Jabłko	20,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ pasztet+ pomidor+ser tw **	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	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			

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+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros **	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Kalafior	35,0	g
	Koper ogrodowy	2,0	g
	Brokuły, mrożone	20,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Roszonka	20,0	g
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	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 bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
	ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Burak	180,0	g
	Jabłko	20,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	30,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ pasztet+ pomidor+ser tw **(obróbka ws)	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	30,0	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 bezglute+ sałatka brokułowo-kalafioro	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Kalafior	35,0	g
	Koper ogrodowy	2,0	g
	Ogórek	10,0	g
	Brokuły, mrożone	20,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	15,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	200,0	g
Rodzynki 50 g **(obróbka wstępna)	Rodzynki, suszone *(12)	50,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Skrobia ziemniaczana	15,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Makaron Bezglutenowy	30,0	g
	Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0
Jaja kurze całe *(3)		20,0	g
Wieprzowina, łopatka		80,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		10,0	g
Bułki wrocławskie *(1, 11)		10,0	g
Koper ogrodowy		10,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Woda		90,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g



	Burak	180,0 g
	Jabłko	20,0 g
Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezgl+ kiełb drob+ pomidor+ser tw **(Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Kiełbasa Drobiowa Gruba *(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
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Graham 120+ pasta z jaj+ roszonekka **(obró	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Roszonekka	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
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Sól biała	0,1	g



	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	210,0 g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Koper ogrodowy	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	90,0 g
	ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0 g
	Burak	180,0 g
	Jabłko	20,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ kiełbasa+ pomidor+ser tw **(Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	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+ sałatka brokułowo-kalafioro	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Kalafior	35,0	g
	Koper ogrodowy	2,0	g
	Ogórek	10,0	g
	Brokuły, mrożone	20,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g



	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0 g
	Roszonka	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
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Burak	180,0	g
	Jabłko	20,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez lakt **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	250,0	g
	Budyń w proszku	20,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ pasztet+ pomidor+miód **(Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	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



	Miód pszczeli	25,0 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+ sałatka brokułowo-kalafioro	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Kalafior	35,0	g
	Koper ogrodowy	2,0	g
	Ogórek	10,0	g
	Brokuły, mrożone	20,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Roszponka	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
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	210,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Jajko z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g



	Woda	90,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0 g
	Burak	180,0 g
	Jabłko	20,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ miód+ pomidor+ser tw **(o	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
	Miód pszczele	25,0	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

Jadłospis na dzień: 05-03-2026
szczegółowy



Wojewódzki Szpital Psychiatryczny

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

P46	Kwas tłuszczowy omega-3 pochodzenia rybnego	P47	Laktoza	P48	Maliny
P49	Małże	P50	Marchew	P51	Mąтва
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	Pszennica	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