

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

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ jajko w majonezie+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 707,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,5 , Cukry: 15,12 , Tłuszcz ogółem: 26,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,14 , Białko: 19,91 , Błonnik: 8,52 , Sól: 2,06

DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryba smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Surówka z selera i jabłka 200 g - w tym alergeny (Seler)

Wartość energetyczna: 752,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,81 , Cukry: 18,82 , Tłuszcz ogółem: 10,05 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,23 , Białko: 34,33 , Błonnik: 17,55 , Sól: 1,06

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

bułka+ serek homogenizowany+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 773,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 101,23 , Cukry: 5,96 , Tłuszcz ogółem: 17,52 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,81 , Białko: 34,32 , Błonnik: 3,9 , Sól: 1,72

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 408,06	kcal
Węglowodny przyswajalne	347,26	g
Cukry (glukoza)	9,05	g
Cukry (fruktoza)	20,37	g
Cukry (sacharoza)	42,62	g
Tłuszcze (nasycone)	24,25	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,99	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,24	g
Białko	89,40	g
Błonnik	33,99	g
Sól	4,88	g

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02**ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Wek+ jajko w jogurcie+ kiełki - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 828,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,2 , Cukry: 16,58 , Tłuszcz ogółem: 27,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,88 , Białko: 30,44 , Błonnik: 3,75 , Sól: 1,9

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 jarzynowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Surówka z selera i jabłka 200 g - w tym alergeny (Seler)

Wartość energetyczna: 661,97 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,51 , Cukry: 18,8 , Tłuszcz ogółem: 5,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,86 , Białko: 33,06 , Błonnik: 16,87 , Sól: ,93

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), bułka+ serek homogenizowany + pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 773,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 101,23 , Cukry: 5,96 , Tłuszcz ogółem: 17,52 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,81 , Białko: 34,32 , Błonnik: 3,9 , Sól: 1,72

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 438,10	kcal
Węglowodany przyswajalne	358,66	g
Cukry (glukoza)	9,06	g
Cukry (fruktoza)	20,37	g
Cukry (sacharoza)	44,05	g
Tłuszcze (nasycone)	27,62	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,64	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,76	g
Białko	98,65	g
Błonnik	28,54	g
Sól	4,59	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+ jajko w jogurcie - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 846,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,8 , Cukry: 15,47 , Tłuszcz ogółem: 28,68 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,47 , Białko: 32,28 , Błonnik: 3,34 , Sól: 1,77

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, Zupa jarzynowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Jarzyny duszone - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 682,97 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,6 , Cukry: 15,66 , Tłuszcz ogółem: 5,3 w tym nasycone kwasy

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), bułka+ serek homogenizowany + pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 661,19 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 101,13 , Cukry: 5,96 , Tłuszcz ogółem: 5,78 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,6 , Białko: 34,21 , Błonnik: 3,9 , Sól: 1,71

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 364,38	kcal
Węglowodany przyswajalne	361,25	g
Cukry (glukoza)	8,47	g
Cukry (fruktoza)	17,09	g
Cukry (sacharoza)	43,66	g
Tłuszcze (nasycone)	20,03	g
Tłuszcze (jednonasycone)	14,15	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,86	g
Białko	101,82	g
Błonnik	27,54	g
Sól	4,48	g

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ jajko w majonezie+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 618,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,99 , Cukry: 14,04 , Tłuszcz ogółem: 26,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,08 , Białko: 19,4 , Błonnik: 8,57 , Sól: 1,83

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 jarzynowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryba smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Surówka z selera i jabłka 200 g - w tym alergeny (Seler)

Wartość energetyczna: 752,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,81 , Cukry: 18,82 , Tłuszcz ogółem: 10,05 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,23 , Białko: 34,33 , Błonnik: 17,55 , Sól: 1,06

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

graham+ serek homogenizowany+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 641,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,15 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 17,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,8 , Białko: 32,12 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,6

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 186,60	kcal
Węglowodny przyswajalne	292,66	g
Cukry (glukoza)	9,05	g
Cukry (fruktoza)	20,37	g
Cukry (sacharoza)	40,10	g
Tłuszcze (nasycone)	24,19	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,99	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,02	g
Białko	86,70	g
Błonnik	39,03	g
Sól	4,53	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ jajko w majonezie+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 572,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 58,53 , Cukry: 13,98 , Tłuszcz ogółem: 26,13 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,02 , Białko: 17,74 , Błonnik: 7,29 , Sól: 1,62

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 jarzynowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryba smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Surówka z selera i jabłka 200 g - w tym alergeny (Seler)

Wartość energetyczna: 752,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,81 , Cukry: 18,82 , Tłuszcz ogółem: 10,05 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,23 , Białko: 34,33 , Błonnik: 17,55 , Sól: 1,06

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

graham+ serek homogenizowany+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 594,88 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 59,69 , Cukry: 4,46 , Tłuszcz ogółem: 17,05 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,73 , Białko: 30,47 , Błonnik: 7,6 , Sól: 1,38

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	2 462,72	kcal
Węglowodny przyswajalne	329,22	g
Cukry (glukoza)	10,00	g
Cukry (fruktoza)	21,47	g
Cukry (sacharoza)	40,44	g
Tłuszcze (nasycone)	29,96	g

Tłuszcze (jednonasycone)	23,53	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,05	g
Białko	94,21	g
Błonnik	45,00	g
Sól	5,43	g

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+ jajko w jogurcie+ kielki - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 716,32 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,09 , Cukry: 16,58 , Tłuszcz ogółem: 15,36 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,67 , Białko: 30,33 , Błonnik: 3,75 , Sól: 1,89

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 jarzynowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Surówka z selera i jabłka 200 g - w tym alergeny (Seler)

Wartość energetyczna: 661,97 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,51 , Cukry: 18,8 , Tłuszcz ogółem: 5,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,86 , Białko: 33,06 , Błonnik: 16,87 , Sól: ,93

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), bułka+ serek homogenizowany + pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 661,19 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 101,13 , Cukry: 5,96 , Tłuszcz ogółem: 5,78 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,6 , Białko: 34,21 , Błonnik: 3,9 , Sól: 1,71

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 213,69	kcal
Węglowodny przyswajalne	358,45	g
Cukry (glukoza)	9,06	g
Cukry (fruktoza)	20,37	g
Cukry (sacharoza)	44,05	g
Tłuszcze (nasycone)	11,21	g
Tłuszcze (jednonasycone)	9,92	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,41	g
Białko	98,44	g
Błonnik	28,54	g
Sól	4,58	g

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

ŚNIADANIE

graham+ jajko w jogurcie+ kielki - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 392,12 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,59 , Cukry: 1,91 , Tłuszcz ogółem: 7,27 w tym nasycone kwasy

tłuszczowe 2,33 , Białko: 19,48 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,85

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 jarzynowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Surówka z selera i jabłka 200 g - w tym alergeny (Seler)

Wartość energetyczna: 661,97 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,51 , Cukry: 18,8 , Tłuszcz ogółem: 5,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,86 , Białko: 33,06 , Błonnik: 16,87 , Sól: ,93

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

graham+ serek homogenizowany+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 432,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 58,17 , Cukry: 3,16 , Tłuszcz ogółem: 2,27 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,45 , Białko: 26,11 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,45

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 660,96	kcal
Węglowodny przyswajalne	261,99	g
Cukry (glukoza)	9,06	g
Cukry (fruktoza)	20,37	g
Cukry (sacharoza)	26,58	g
Tłuszcze (nasycone)	4,72	g
Tłuszcze (jednonasycone)	5,43	g
Tłuszcze (wielonasycone)	4,79	g
Białko	79,49	g
Błonnik	38,65	g
Sól	4,28	g

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ jajko w majonezie+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 618,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,99 , Cukry: 14,04 , Tłuszcz ogółem: 26,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,08 , Białko: 19,4 , Błonnik: 8,57 , Sól: 1,83

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 jarzynowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryba smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Surówka z selera i jabłka 200 g - w tym alergeny (Seler)

Wartość energetyczna: 752,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,81 , Cukry: 18,82 , Tłuszcz ogółem: 10,05 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,23 , Białko: 34,33 , Błonnik: 17,55 , Sól: 1,06

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

graham+ serek homogenizowany+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 641,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,15 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 17,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,8 , Białko: 32,12 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,6

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 186,60	kcal
Węglowodny przyswajalne	292,66	g
Cukry (glukoza)	9,05	g
Cukry (fruktoza)	20,37	g
Cukry (sacharoza)	40,10	g
Tłuszcze (nasycone)	24,19	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,99	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,02	g
Białko	86,70	g
Błonnik	39,03	g
Sól	4,53	g

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ jajko w majonezie+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 965,18 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 125,46 , Cukry: 15,75 , Tłuszcz ogółem: 32,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,76 , Białko: 32,72 , Błonnik: 9,27 , Sól: 2,4

DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko, Jogurt naturalny bez laktozy

Wartość energetyczna: 172,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 23,1 , Cukry: 14,55 , Tłuszcz ogółem: 3,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,06 , Białko: 6,9 , Błonnik: 3 , Sól: ,16

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryba smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Surówka z selera i jabłka 200 g - w tym alergeny (Seler)

Wartość energetyczna: 752,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,81 , Cukry: 18,82 , Tłuszcz ogółem: 10,05 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,23 , Białko: 34,33 , Błonnik: 17,55 , Sól: 1,06

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

bułka+ serek homogenizowany+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 773,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 101,23 , Cukry: 5,96 , Tłuszcz ogółem: 17,52 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,81 , Białko: 34,32 , Błonnik: 3,9 , Sól: 1,72

Dobowa suma wartości odżywczych

Ilość jm.

Wartość energetyczna kcal	2 665,46	kcal
Węglowodny przyswajalne	384,22	g
Cukry (glukoza)	9,05	g
Cukry (fruktoza)	20,37	g
Cukry (sacharoza)	43,25	g
Tłuszcze (nasycone)	27,87	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,92	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,59	g
Białko	102,21	g
Błonnik	34,74	g
Sól	5,22	g

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+ jajko w jogurcie - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 705,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,87 , Cukry: 15,62 , Tłuszcz ogółem: 25,36 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,42 , Białko: 26,72 , Błonnik: 2,71 , Sól: 1,49

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, Zupa jarzynowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane

Wartość energetyczna: 585,97 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,07 , Cukry: 8,04 , Tłuszcz ogółem: 4,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,78 , Białko: 30,82 , Błonnik: 9,39 , Sól: ,67

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), bułka+ serek homogenizowany + pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 839,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 99,07 , Cukry: 5,75 , Tłuszcz ogółem: 22,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,24 , Białko: 41,45 , Błonnik: 3,39 , Sól: 1,39

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 305,77	kcal
Węglowodny przyswajalne	322,72	g
Cukry (glukoza)	6,78	g
Cukry (fruktoza)	15,59	g
Cukry (sacharoza)	39,19	g
Tłuszcze (nasycone)	30,52	g
Tłuszcze (jednonasycone)	17,58	g
Tłuszcze (wielonasycone)	4,76	g
Białko	99,83	g
Błonnik	19,51	g
Sól	3,60	g

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb bezglut+ jajko w majonezie+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 341,46 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 16,23 , Cukry: 13,68 , Tłuszcz ogółem: 24,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,69 , Białko: 9,44 , Błonnik: ,89 , Sól: ,53

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 jarzynowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Surówka z selera i jabłka 200 g - w tym alergeny (Seler)

Wartość energetyczna: 624,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 101,62 , Cukry: 18,78 , Tłuszcz ogółem: 4,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,83 , Białko: 32,07 , Błonnik: 16,62 , Sól: ,94

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

chleb bezgl+ serek homogenizowany+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 317,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 20,01 , Cukry: 15,3 , Tłuszcz ogółem: 11,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,26 , Białko: 16,26 , Błonnik: 1,2 , Sól: ,15

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 458,11	kcal
Węglowodny przyswajalne	176,58	g
Cukry (glukoza)	9,05	g
Cukry (fruktoza)	20,37	g
Cukry (sacharoza)	50,47	g
Tłuszcze (nasycone)	20,85	g
Tłuszcze (jednonasycone)	15,81	g
Tłuszcze (wielonasycone)	4,94	g
Białko	58,60	g
Błonnik	22,73	g
Sól	1,67	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ jajko w majonezie+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 618,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,99 , Cukry: 14,04 , Tłuszcz ogółem: 26,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,08 , Białko: 19,4 , Błonnik: 8,57 , Sól: 1,83

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 jarzynowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), ziemniaki gotowane, Surówka z selera i jabłka 200 g - w tym alergeny (Seler), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba)

Wartość energetyczna: 651,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,51 , Cukry: 18,8 , Tłuszcz ogółem: 5,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,86 , Białko: 30,54 , Błonnik: 16,87 , Sól: ,78

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

graham+ serek homogenizowany+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 641,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,15 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 17,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,8 , Białko: 32,12 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,6

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 085,40	kcal
Węglowodny przyswajalne	283,36	g
Cukry (glukoza)	9,05	g
Cukry (fruktoza)	20,37	g
Cukry (sacharoza)	40,08	g
Tłuszcze (nasycone)	23,82	g
Tłuszcze (jednonasycone)	17,82	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,62	g
Białko	82,90	g
Błonnik	38,35	g
Sól	4,26	g

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ jajko w majonezie+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 739,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,12 , Cukry: 15,14 , Tłuszcz ogółem: 30,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,32 , Białko: 19,63 , Błonnik: 8,52 , Sól: 2,1

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 jarzynowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryba smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Surówka z selera i jabłka 200 g - w tym alergeny (Seler)

Wartość energetyczna: 749,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,81 , Cukry: 18,76 , Tłuszcz ogółem: 9,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,65 , Białko: 34,3 , Błonnik: 17,55 , Sól: 1,02

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

bułka+ serek homog bez lakt+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 631,13 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 95,55 , Cukry: 4,6 , Tłuszcz ogółem: 14,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,66 , Białko: 18,95 , Błonnik: 3,9 , Sól: 1,45

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 293,98	kcal
Węglowodny przyswajalne	341,21	g
Cukry (glukoza)	9,05	g
Cukry (fruktoza)	20,37	g
Cukry (sacharoza)	41,22	g
Tłuszcze (nasycone)	21,71	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,78	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,30	g
Białko	73,73	g
Błonnik	33,99	g
Sól	4,62	g

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ jajko w majonezie+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 707,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,5 , Cukry: 15,12 , Tłuszcz ogółem: 26,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,14 , Białko: 19,91 , Błonnik: 8,52 , Sól: 2,06

DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), ziemniaki gotowane, Surówka z selera i jabłka 200 g - w tym alergeny (Seler), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 609,12 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 115,8 , Cukry: 23,19 , Tłuszcz ogółem: 2,17 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,91 , Białko: 18,58 , Błonnik: 21,96 , Sól: ,54

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

bułka+ serek homogenizowany+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 773,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 101,23 , Cukry: 5,96 , Tłuszcz ogółem: 17,52 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,81 , Białko: 34,32 , Błonnik: 3,9 , Sól: 1,72

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 264,51	kcal
Węglowodny przyswajalne	344,25	g
Cukry (glukoza)	10,45	g
Cukry (fruktoza)	22,37	g
Cukry (sacharoza)	43,59	g
Tłuszcze (nasycone)	22,93	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,44	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,22	g
Białko	73,64	g

Błonnik
Sól

38,39 g
4,37 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+ jajko w majonezie+ rukola	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	8,0	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
	Groszek zielony	5,0	g
	Szczypiorek	2,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	10,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	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
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryba smażona **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Bułka tarta *(1)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka z selera i jabłka 200 g **(obróbka w	Seler korzeniowy *(9)	120,0	g
	Jabłko	80,0	g



Inne składniki

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
bułka+ serek homogenizowany+ pomidor **	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki pszenne zwykłe *(1)	150,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	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+ jajko w jogurcie+ kielki **(gotowanie)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	8,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Groszek zielony	8,0	g
	Szczypiorek	2,0	g
	Kukurydza, konserwowa	8,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	20,0	g
	Rukola	20,0	g
	zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0
Kasza manna *(1)		30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	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
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Ryba w jajku **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Surówka z selera i jabłka 200 g **(obróbka w	Seler korzeniowy *(9)	120,0 g
	Jabłko	80,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
bułka+ serek homogenizowany+ pomidor **(Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki pszenne zwykłe *(1)	150,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Inne składniki			

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ jajko w jogurcie **(gotowanie)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	8,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	80,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Groszek zielony	8,0	g
	Kukurydza, konserwowa	8,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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



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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	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
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryba w jajku **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	190,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
bułka+ serek homogenizowany+ pomidor **()	Bułki pszenne zwykłe *(1)	150,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	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+ jajko w majonezie+ rukola **()	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	8,0	g



	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Groszek zielony	5,0 g
	Szczypiorek	2,0 g
	Kukurydza, konserwowa	5,0 g
	Ogórki, konserwowe *(10)	10,0 g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0 g
	Rukola	20,0 g
Inne składniki		

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	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
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryba smażona **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0
Morszczuk, świeży *(4)		80,0	g
Olej rzepakowy		5,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		8,0	g
Bułka tarta *(1)		10,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka z selera i jabłka 200 g **(obróbka w	Seler korzeniowy *(9)	120,0	g
	Jabłko	80,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

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



graham+ serek homogenizowany+ pomidor *	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0 g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 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+ jajko w majonezie+ rukola **	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	8,0 g	
	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g	
	Groszek zielony	5,0 g	
	Szczypiorek	2,0 g	
	Kukurydza, konserwowa	5,0 g	
	Ogórki, konserwowe *(10)	10,0 g	
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0 g	
	Rukola	20,0 g	
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa jarzynowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kości, wywar	210,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Ryż biały	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	
	Sól biała	0,1 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Ryba smażona **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g	



	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0 g
	Bułka tarta *(1)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Surówka z selera i jabłka 200 g **(obróbka w	Seler korzeniowy *(9)	120,0 g
	Jabłko	80,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+ serek homogenizowany+ pomidor *	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0 g	
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 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+ jajko w jogurcie+ kielki **(gotowanie)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	8,0 g	
	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Groszek zielony	8,0 g	
	Szczypiorek	2,0 g	
	Kukurydza, konserwowa	8,0 g	
	Ogórki, konserwowe *(10)	20,0 g	
	Rukola	20,0 g	
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Kasza manna *(1)	30,0 g	



Inne składniki

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	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
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryba w jajku **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0
Morszczuk, świeży *(4)		80,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		5,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka z selera i jabłka 200 g **(obróbka w	Seler korzeniowy *(9)	120,0	g
	Jabłko	80,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
bułka+ serek homogenizowany+ pomidor **(Bułki pszenne zwykłe *(1)	150,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Inne składniki			

Dieta: D05/M MOD.- UBOGOENERGETYCZNA D05/

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+ jajko w jogurcie+ kiełki **(gotowani	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	8,0	g



	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Groszek zielony	8,0 g
	Szczypiorek	2,0 g
	Kukurydza, konserwowa	8,0 g
	Ogórki, konserwowe *(10)	20,0 g
	Rukola	20,0 g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g
Inne składniki		

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	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
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryba w jajku **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka z selera i jabłka 200 g **(obróbka w	Seler korzeniowy *(9)	120,0	g
	Jabłko	80,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+ serek homogenizowany+ pomidor *	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	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+ jajko w majonezie+ rukola **	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	8,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Groszek zielony	5,0	g
	Szczypiorek	2,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	10,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	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
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryba smażona **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Bułka tarta *(1)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka z selera i jabłka 200 g **(obróbka w	Seler korzeniowy *(9)	120,0	g
	Jabłko	80,0	g



Inne składniki

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+ serek homogenizowany+ pomidor *	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	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+ jajko w majonezie+ rukola	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	8,0	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
	Groszek zielony	5,0	g
	Szczypiorek	2,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	10,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Rukola	20,0	g
	zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0
Kasza manna *(1)		30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g



	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Ryż biały	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
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Ryba smażona **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0 g
	Bułka tarta *(1)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Surówka z selera i jabłka 200 g **(obróbka w	Seler korzeniowy *(9)	120,0 g
	Jabłko	80,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
bułka+ serek homogenizowany+ pomidor **()	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki pszenne zwykłe *(1)	150,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	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+ jajko w jogurcie **(gotowanie)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	8,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Groszek zielony	8,0	g
	Szczypiorek	2,0	g
	Kukurydza, konserwowa	8,0	g



	Ogórki, konserwowe *(10)	20,0 g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g
	Kasza manna *(1)	30,0 g
Inne składniki		

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	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
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryba w jajku **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
bułka+ serek homogenizowany+ pomidor **(Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki pszenne zwykłe *(1)	80,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	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 bezglut+ jajko w majonezie+ rukola **(Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	8,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Groszek zielony	5,0	g
	Szcypiorek	2,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	10,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Rukola	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Ryż biały	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
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryba w jajku **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka z selera i jabłka 200 g **(obróbka w	Seler korzeniowy *(9)	120,0	g
	Jabłko	80,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja



Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
chleb bezgl+ serek homogenizowany+ pomid	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	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
Chleb graham+ jajko w majonezie+ rukola **	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	8,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Groszek zielony	5,0	g
	Szczypiorek	2,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	10,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	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
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	210,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka z selera i jabłka 200 g **(obróbka w	Seler korzeniowy *(9)	120,0	g
	Jabłko	80,0	g



Ryba w jajku **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+ serek homogenizowany+ pomidor *	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	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+ jajko w majonezie+ rukola	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Groszek zielony	5,0	g
	Szczypiorek	2,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	10,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	15,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g



	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Ryż biały	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
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Ryba smażona **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0 g
	Bułka tarta *(1)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Surówka z selera i jabłka 200 g **(obróbka w	Seler korzeniowy *(9)	120,0 g
	Jabłko	80,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
bułka+ serek homog bez lakt+ pomidor **(obr	Bułki pszenne zwykłe *(1)	150,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny Bez Laktozy	150,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy **(got	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ jajko w majonezie+ rukola	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	8,0	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
	Groszek zielony	5,0	g
	Szcypiorek	2,0	g



	Kukurydza, konserwowa	5,0 g
	Ogórki, konserwowe *(10)	10,0 g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0 g
	Rukola	20,0 g
Inne składniki		

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	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
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	210,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka z selera i jabłka 200 g **(obróbka w	Seler korzeniowy *(9)	120,0	g
	Jabłko	80,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
bułka+ serek homogenizowany+ pomidor **	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki pszenne zwykłe *(1)	150,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	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 muszkatolowa
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