

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

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ kielbasa zielonogórska+ ogórki kon - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 588,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,89 , Cukry: 16,34 , Tłuszcz ogółem: 20,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,67 , Białko: 17,49 , Błonnik: 8,04 , Sól: 3,04

**OBIAD**

Zupa koperkowa z lanym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Risotto z sosem pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 828,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,35 , Cukry: 15,52 , Tłuszcz ogółem: 18,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,06 , Białko: 45,12 , Błonnik: 14,9 , Sól: ,79

**PODWIECZOREK**

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

**Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 692,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,47 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 22,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,11 , Białko: 29,01 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,73

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 327,14	kcal
Węglowodany przyswajalne	306,00	g
Cukry (glukoza)	5,27	g
Cukry (fruktoza)	7,91	g
Cukry (sacharoza)	28,07	g
Tłuszcze (nasycone)	39,23	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,75	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,49	g
Białko	102,75	g
Błonnik	32,46	g
Sól	6,91	g

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

Herbata, wek+ kielbasa zielonogórska+ pomidor+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 719,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 95,31 , Cukry: 4,16 , Tłuszcz ogółem: 27,96 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,97 , Białko: 27,53 , Błonnik: 3,44 , Sól: 2,38

**OBIAD**

Zupa koperkowa z lanym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler),

Kompot bez cukru, Risotto z sosem pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 828,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,35 , Cukry: 15,52 , Tłuszcz ogółem: 18,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,06 , Białko: 45,12 , Błonnik: 14,9 , Sól: ,79

## **PODWIECZOREK**

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

## **Kolacja**

Kawa zbożowa - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+serek śmietankowy+pomidor+szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 798,81 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,58 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 20,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,03 , Białko: 27,06 , Błonnik: 3 , Sól: 2,35

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 564,62	kcal
Węglowodany przyswajalne	297,54	g
Cukry (glukoza)	5,87	g
Cukry (fruktoza)	8,66	g
Cukry (sacharoza)	14,00	g
Tłuszcze (nasycone)	41,45	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,10	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,57	g
Białko	110,84	g
Błonnik	22,04	g
Sól	5,88	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata, wek+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 714,86 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,9 , Cukry: 3,96 , Tłuszcz ogółem: 27,92 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,96 , Białko: 27,01 , Błonnik: 3,12 , Sól: 2,38

### **OBIAD**

Zupa koperkowa z lanym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Risotto z sosem pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 828,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,35 , Cukry: 15,52 , Tłuszcz ogółem: 18,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,06 , Białko: 45,12 , Błonnik: 14,9 , Sól: ,79

### **PODWIECZOREK**

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

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

### **Kolacja**

Kawa zbożowa - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+serek śmietankowy+pomidor+szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 798,81 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,58 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 20,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,03 , Białko: 27,06 , Błonnik: 3 , Sól: 2,35

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 432,61	kcal
Węglowodny przyswajalne	282,14	g
Cukry (glukoza)	5,79	g
Cukry (fruktoza)	8,56	g
Cukry (sacharoza)	11,69	g
Tłuszcze (nasycone)	38,83	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,15	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,23	g
Białko	105,64	g
Błonnik	21,02	g
Sól	5,75	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+kiełbasa zielon+ogórki kon+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 499,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,38 , Cukry: 15,26 , Tłuszcz ogółem: 19,87 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,62 , Białko: 16,98 , Błonnik: 8,1 , Sól: 2,81

### **OBIAD**

Zupa koperkowa z lanym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Risotto z sosem pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 828,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,35 , Cukry: 15,52 , Tłuszcz ogółem: 18,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,06 , Białko: 45,12 , Błonnik: 14,9 , Sól: ,79

### **PODWIECZOREK**

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 603,58 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,96 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 22,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,06 , Białko: 28,5 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,5

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 148,90	kcal
Węglowodny przyswajalne	262,98	g
Cukry (glukoza)	5,27	g
Cukry (fruktoza)	7,91	g
Cukry (sacharoza)	25,91	g
Tłuszcze (nasycone)	39,12	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,79	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,26	g
Białko	101,73	g
Błonnik	32,59	g
Sól	6,46	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+kiełbasa zielon+ogórki kon+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 453,18 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 58,91 , Cukry: 15,2 , Tłuszcz ogółem: 19,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,55 , Białko: 15,32 , Błonnik: 6,82 , Sól: 2,6

## **DRUGIE ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 183,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 26,62 , Cukry: ,93 , Tłuszcz ogółem: 4,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,95 , Białko: 5,37 , Błonnik: 4,09 , Sól: ,67

## **OBIAD**

Zupa koperkowa z lanym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Risotto z sosem pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 828,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,35 , Cukry: 15,52 , Tłuszcz ogółem: 18,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,06 , Białko: 45,12 , Błonnik: 14,9 , Sól: ,79

## **PODWIECZOREK**

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

## **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 557,36 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,5 , Cukry: 4,46 , Tłuszcz ogółem: 22,5 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,99 , Białko: 26,84 , Błonnik: 7,6 , Sól: 2,28

## **DRUGA KOLACJA**

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

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

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 424,98	kcal
Węglowodny przyswajalne	299,54	g
Cukry (glukoza)	6,22	g
Cukry (fruktoza)	9,01	g
Cukry (sacharoza)	26,25	g
Tłuszcze (nasycone)	44,89	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,33	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,29	g
Białko	109,24	g
Błonnik	38,56	g
Sól	7,35	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata, wek+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 602,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,8 , Cukry: 3,96 , Tłuszcz ogółem: 16,17 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,75 , Białko: 26,91 , Błonnik: 3,12 , Sól: 2,38

### **OBIAD**

Zupa koperkowa z lanym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Risotto z sosem pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler),

## Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 828,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,35 , Cukry: 15,52 , Tłuszcz ogółem: 18,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,06 , Białko: 45,12 , Błonnik: 14,9 , Sól: ,79

## PODWIECZOREK

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

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

## Kolacja

Kawa zbożowa - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+serek śmietankowy+pomidor+szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 686,6 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,48 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 8,96 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,82 , Białko: 26,95 , Błonnik: 3 , Sól: 2,35

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 208,21	kcal
Węglowodny przyswajalne	281,93	g
Cukry (glukoza)	5,79	g
Cukry (fruktoza)	8,56	g
Cukry (sacharoza)	11,69	g
Tłuszcze (nasycone)	22,41	g
Tłuszcze (jednonasycone)	17,43	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,88	g
Białko	105,43	g
Błonnik	21,02	g
Sól	5,75	g

---

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

---

### ŚNIADANIE

Herbata, graham+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 329,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 53,11 , Cukry: 1,76 , Tłuszcz ogółem: 8,17 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,42 , Białko: 16,66 , Błonnik: 8,28 , Sól: 2,33

### OBIAD

Zupa koperkowa z lanym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Risotto z sosem pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 822,84 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,87 , Cukry: 15,5 , Tłuszcz ogółem: 18,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,86 , Białko: 44,79 , Błonnik: 14,9 , Sól: ,77

### 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+serek śmietankowy+pomidor+szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 577,58 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,56 , Cukry: 3,16 , Tłuszcz ogółem: 3,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,97 , Białko: 23 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,5

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 820,09	kcal

Węglowodny przyswajalne	226,84 g
Cukry (glukoza)	5,79 g
Cukry (fruktoza)	8,56 g
Cukry (sacharoza)	7,57 g
Tłuszcze (nasycone)	15,04 g
Tłuszcze (jednonasycone)	11,43 g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,38 g
Białko	90,90 g
Błonnik	32,06 g
Sól	5,85 g

---

## Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+kiełbasa zielon+ogórki kon+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 499,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,38 , Cukry: 15,26 , Tłuszcz ogółem: 19,87 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,62 , Białko: 16,98 , Błonnik: 8,1 , Sól: 2,81

### OBIAD

Zupa koperkowa z lanym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Risotto z sosem pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 828,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,35 , Cukry: 15,52 , Tłuszcz ogółem: 18,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,06 , Białko: 45,12 , Błonnik: 14,9 , Sól: ,79

### PODWIECZOREK

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

### Kolacja

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

Wartość energetyczna: 603,58 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,96 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 22,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,06 , Białko: 28,5 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,5

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 148,90	kcal
Węglowodny przyswajalne	262,98	g
Cukry (glukoza)	5,27	g
Cukry (fruktoza)	7,91	g
Cukry (sacharoza)	25,91	g
Tłuszcze (nasycone)	39,12	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,79	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,26	g
Białko	101,73	g
Błonnik	32,59	g
Sól	6,46	g

---

## Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

---

### ŚNIADANIE

Herbata, Chleb mieszany+ kiełbasa zielonogórska+ ogórki kon - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 794,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 114,04 , Cukry: 4,5 , Tłuszcz ogółem: 25,84 w tym nasycone kwasy

## DRUGIE ŚNIADANIE

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

## OBIAD

Zupa koperkowa z lanym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Risotto z sosem pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 828,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,35 , Cukry: 15,52 , Tłuszcz ogółem: 18,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,06 , Białko: 45,12 , Błonnik: 14,9 , Sól: ,79

## PODWIECZOREK

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

## Kolacja

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

Wartość energetyczna: 692,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,47 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 22,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,11 , Białko: 29,01 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,73

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 633,34	kcal
Węglowodny przyswajalne	340,55	g
Cukry (glukoza)	5,27	g
Cukry (fruktoza)	7,91	g
Cukry (sacharoza)	16,23	g
Tłuszcze (nasycone)	45,22	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,96	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,87	g
Białko	121,76	g
Błonnik	33,18	g
Sól	7,45	g

---

## Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

---

### ŚNIADANIE

Herbata, wek+ kielbasa zielonogórska+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 597,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 72,98 , Cukry: 3,2 , Tłuszcz ogółem: 26,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,52 , Białko: 23,81 , Błonnik: 2,4 , Sól: 1,98

### OBIAD

Zupa koperkowa z lanym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Risotto z sosem pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 828,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,35 , Cukry: 15,52 , Tłuszcz ogółem: 18,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,06 , Białko: 45,12 , Błonnik: 14,9 , Sól: ,79

### PODWIECZOREK

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

## Kolacja

Kawa zbożowa - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+serek śmietankowy+pomidor+szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 937,43 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,32 , Cukry: 4,96 , Tłuszcz ogółem: 24,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,2 , Białko: 36,07 , Błonnik: 3 , Sól: 2,29

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 580,67	kcal
Węglowodny przyswajalne	290,94	g
Cukry (glukoza)	5,79	g
Cukry (fruktoza)	8,56	g
Cukry (sacharoza)	13,12	g
Tłuszcze (nasycone)	44,16	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,57	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,75	g
Białko	116,14	g
Błonnik	21,00	g
Sól	5,42	g

---

## Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb bezglut+ kielbasa zielonogórska+ ogórki kon - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 376,28 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 45,82 , Cukry: 44,07 , Tłuszcz ogółem: 21,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,96 , Białko: 7,06 , Błonnik: ,42 , Sól: 1,51

### OBIAD

Kompot bez cukru, Risotto z sosem pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa, Zupa koperkowa z makaronem bezgl - w tym alergeny (Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 912,99 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 110,69 , Cukry: 15,41 , Tłuszcz ogółem: 30,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,15 , Białko: 38,26 , Błonnik: 12,7 , Sól: ,6

### PODWIECZOREK

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

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

## Kolacja

Chleb bezgl+ser żółty+pomidor+szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 434,26 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 45,03 , Cukry: 44,47 , Tłuszcz ogółem: 21,3 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,25 , Białko: 12,66 , Błonnik: 1,2 , Sól: 1,06

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 813,53	kcal
Węglowodny przyswajalne	210,84	g
Cukry (glukoza)	5,27	g
Cukry (fruktoza)	7,91	g
Cukry (sacharoza)	92,26	g
Tłuszcze (nasycone)	39,15	g
Tłuszcze (jednonasycone)	29,27	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,56	g
Białko	64,43	g
Błonnik	14,32	g

**Dieta: D1/M MODYF.-NISKOPURYN. D01/M****ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+kielbasa zielon+ogórki kon+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 499,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,38 , Cukry: 15,26 , Tłuszcz ogółem: 19,87 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,62 , Białko: 16,98 , Błonnik: 8,1 , Sól: 2,81

**OBIAD**

Zupa koperkowa z lanym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Risotto z sosem pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 817,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,35 , Cukry: 15,52 , Tłuszcz ogółem: 18,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,06 , Białko: 42,36 , Błonnik: 14,9 , Sól: ,62

**PODWIECZOREK**

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

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

**Kolacja**

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+serek śmiet+ pomidor+szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 785,99 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,54 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 18,52 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,32 , Białko: 29,02 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,65

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 192,82	kcal
Węglowodny przyswajalne	251,57	g
Cukry (glukoza)	5,27	g
Cukry (fruktoza)	7,91	g
Cukry (sacharoza)	23,62	g
Tłuszcze (nasycone)	33,78	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,38	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,82	g
Białko	94,81	g
Błonnik	31,89	g
Sól	6,32	g

**Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML****ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ kielbasa zielonogórska+ ogórki kon - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 588,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,89 , Cukry: 16,34 , Tłuszcz ogółem: 20,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,67 , Białko: 17,49 , Błonnik: 8,04 , Sól: 3,04

**OBIAD**

Zupa koperkowa z lanym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Risotto z sosem pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 823,46 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,35 , Cukry: 15,42 , Tłuszcz ogółem: 17,26 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,1 , Białko: 45,07 , Błonnik: 14,9 , Sól: ,73

**PODWIECZOREK**

Kakao bez laktozy+ ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 214,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,04 , Cukry: 3,29 , Tłuszcz ogółem: 2,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,41 , Białko: 10,64 , Błonnik: ,7 , Sól: ,08

## Kolacja

Chleb mieszany+serek bez lakt+pomidor+szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 623,32 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,26 , Cukry: 4,24 , Tłuszcz ogółem: 15,29 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,23 , Białko: 23,07 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,07

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 249,78	kcal
Węglowodny przyswajalne	304,54	g
Cukry (glukoza)	5,27	g
Cukry (fruktoza)	7,91	g
Cukry (sacharoza)	26,11	g
Tłuszcze (nasycone)	30,41	g
Tłuszcze (jednonasycone)	18,08	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,07	g
Białko	96,26	g
Błonnik	32,46	g
Sól	5,93	g

---

## Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

---

### ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 629,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,34 , Cukry: 16,34 , Tłuszcz ogółem: 18,91 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,47 , Białko: 18,99 , Błonnik: 8,04 , Sól: 2,31

### OBIAD

Zupa koperkowa z lanym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Risotto wege z sosem pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 935,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 166,35 , Cukry: 16,6 , Tłuszcz ogółem: 11,65 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,94 , Białko: 27,48 , Błonnik: 19,04 , Sól: ,51

### PODWIECZOREK

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

## Kolacja

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

Wartość energetyczna: 784,54 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,21 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 30,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 19,06 , Białko: 34,38 , Błonnik: 8,82 , Sól: 3,11

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 566,68	kcal
Węglowodny przyswajalne	364,19	g
Cukry (glukoza)	5,45	g
Cukry (fruktoza)	8,07	g
Cukry (sacharoza)	28,81	g
Tłuszcze (nasycone)	36,86	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,97	g

Tłuszcze (wielonasycone)	7,94 g
Białko	91,99 g
Błonnik	36,60 g
Sól	6,29 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+ kiełbasa zielonogórska+ og	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	50,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0
Risotto z sosem pomidorowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0	g
	Ryż biały	40,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	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

**Jadłospis na dzień: 01-04-2026**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Chleb mieszany+ser żółty+pomidor+szynka *	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0 g
	Szynka wieprzowa, gotowana	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 **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ kielbasa zielonogórska+ pomidor+rukol	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	50,0	g
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	30,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Risotto z sosem pomidorowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0	g
	Ryż biały	40,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0	g
Mieszanka Ziół	2,0	g	
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasolka szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Kakao 16%, proszek	10,0	g



	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0 g
Inne składniki		

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
wek+serek śmietankowy+pomidor+szyńska **	Szyńska wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Śmietankowy *(7)	100,0	g
Inne składniki			

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ kielbasa zielonogórska+ pomidor **(obr	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	50,0	g
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	30,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Risotto z sosem pomidorowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0	g
	Ryż biały	40,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0	g
Mieszanka Ziół	2,0	g	
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			



**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa <b>**</b> (gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. <b>*(7)</b>	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru <b>*(1)</b>	20,0	g
wek+serek śmietankowy+pomidor+szynka <b>**</b>	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Masło ekstra <b>*(7)</b>	15,0	g
	Bułki wrocławskie <b>*(1, 11)</b>	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Śmietankowy <b>*(7)</b>	100,0	g
Inne składniki			

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem <b>**</b> (gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+kielbasa zielon+ogórki kon+ru	Masło ekstra <b>*(7)</b>	15,0	g
	Chleb graham <b>*(1, 3, 11)</b>	120,0	g
	Ogórki, konserwowe <b>*(10)</b>	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kielbasa Zielonogórska <b>*(6)</b>	50,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa koperkowa z lanym ciastem <b>**</b> (gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. <b>*(7)</b>	30,0	g
	Jaja kurze całe <b>*(3)</b>	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 <b>*(1)</b>	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <b>*(9)</b>	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru <b>**</b> (gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Risotto z sosem pomidorowym <b>**</b> (gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. <b>*(7)</b>	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 <b>*(1)</b>	10,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa <b>*(1)</b>	40,0	g
	Ryż biały	40,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <b>*(9)</b>	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% <b>*(5, 6, 9, 10)</b>	10,0	g



	Mieszanka Ziół	2,0 g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ser żółty+pomidor+szyńka **(	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Szyńka wieprzowa, gotowana	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+kiełbasa zielon+ogórki kon+ru	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	50,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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 koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g



	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g
Risotto z sosem pomidorowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	100,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0 g
	Ryż biały	40,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	80,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ser żółty+pomidor+szynka **(	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Szynka wieprzowa, gotowana	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 **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor **(obr	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	50,0	g
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g

**Jadłospis na dzień: 01-04-2026  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Ryż biały 30,0 g

Inne składniki

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Risotto z sosem pomidorowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0	g
	Ryż biały	40,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0	g
Mieszanka Ziół	2,0	g	
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
wek+serek śmietankowy+pomidor+szynka **	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Śmietankowy *(7)	100,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
graham+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor **	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	50,0	g



Inne składniki

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Risotto z sosem pomidorowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0	g
	Ryż biały	40,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0	g
Mieszanka Ziół	2,0	g	
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+serek śmietankowy+pomidor+szynk	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Śmietankowy *(7)	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+kiełbasa zielon+ogórki kon+ru	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	g
	Rukola	20,0	g

**Jadłospis na dzień: 01-04-2026  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	50,0 g
Inne składniki		

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Risotto z sosem pomidorowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0	g
	Ryż biały	40,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0	g
Mieszanka Ziół	2,0	g	
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ser żółty+pomidor+szynka **(	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Szynka wieprzowa, gotowana	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 **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g



Chleb mieszany+ kielbasa zielonogórska+ og	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g
	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0 g
	Rukola	20,0 g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	50,0 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
Kefir **(obróbka wstępna)	Kefir, 2% tł. *(7)	200,0	g
Inne składniki			

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Risotto z sosem pomidorowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0	g
	Ryż biały	40,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0	g
Mieszanka Ziół	2,0	g	
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

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



Chleb mieszany+ser żółty+pomidor+szyńka *	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0 g
	Szyńka wieprzowa, gotowana	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 **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
wek+ kielbasa zielonogórska+ pomidor **(obr)	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0 g	
	Pomidor	50,0 g	
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	50,0 g	
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Ryż biały	30,0 g	
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Jaja kurze całe *(3)	30,0 g	
	Kości, wywar	230,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0 g	
	Koper ogrodowy	10,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Sól biała	0,1 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Risotto z sosem pomidorowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0 g	
	Wieprzowina, łopatka	100,0 g	
	Olej rzepakowy	5,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g	
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0 g	
	Ryż biały	40,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	80,0 g	
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0 g	
Mieszanka Ziół	2,0 g		
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0 g	
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0 g	
	Kakao 16%, proszek	10,0 g	
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0 g	



Inne składniki

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
wek+serek śmietankowy+pomidor+szynka **	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Śmietankowy *(7)	100,0	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	10,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb bezglut+ kielbasa zielonogórska+ ogór	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	50,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Risotto z sosem pomidorowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	20,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Zupa koperkowa z makaronem bezgl **(gato)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Skrobia ziemniaczana	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Makaron Bezglutenowy	30,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

**Jadłospis na dzień: 01-04-2026**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt naturalny 150g + wafle ryżowe **(obrót	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
	Wafle Ryżowe	50,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezgl+ser żółty+pomidor+szynka **(ob	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	10,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

**Dieta: D1/M MODYF.-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+kielbasa zielon+ogórki kon+ru	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	50,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	230,0	g
	Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0
Risotto z sosem pomidorowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0	g
	Ryż biały	40,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0	g
Mieszanka Ziół	2,0	g	

**Jadłospis na dzień: 01-04-2026**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0 g
----------------------------------	-------------------	---------

Inne składniki

**PODWIECZOREK**

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

Inne składniki

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+serek śmiet+pomidor+szynka	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Śmietankowy *(7)	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+ kielbasa zielonogórska+ og	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	50,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g

Inne składniki

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0
Risotto z sosem pomidorowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0	g

**Jadłospis na dzień: 01-04-2026**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Ryż biały	40,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	80,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao bez laktozy+ ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	250,0	g
	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+serek bez lakt+pomidor+sz	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	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+ ogórki kon+rukola **	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
	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Inne składniki		



	Woda	230,0 g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g
Risotto wege z sosem pomidorowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0 g
	Ryż biały	80,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ser żółty+pomidor **(obróbka)	Ser, gouda tłusty *(7)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

\*\* Sposób obróbki potrawy

\* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

1	Gluten	2	Skorupiaki	3	Jaja (jadalne)
4	Ryba	5	Orzeszki ziemne	6	Białko sojowe
7	Białko mleka krowiego	8	Orzechy i nasiona	9	Seler
10	Musztarda/gorczyca	11	Nasiona sezamu	12	Siarczyn i pochodna siarczynowa
13	Nasiona łubinu	14	Owoce morza	P15	Albumina
P16	Ananas	P17	Arbuz	P18	Aspartam
P19	Banan	P20	Białko jaja kurzego	P21	Borówka
P22	Bób	P23	Brzoskwinia	P24	Cebula
P25	Cynamon	P26	Cytrynian	P27	Czekolada



P28	Czosnek	P29	Dodatek do żywności	P30	Dorsz
P31	Drób	P32	Figi	P33	Gałka muszkatołowa
P34	Glutaminian	P35	Goździk	P36	Grzyb
P37	Homar	P38	Imbir	P39	Jabłko
P40	Kalmar	P41	Kokos	P42	Koncentrat białek jaja kurzego
P43	Krab	P44	Krewetki	P45	Kukurydza
P46	Kwas tłuszczowy omega-3 pochodzenia rybnego	P47	Laktoza	P48	Maliny
P49	Małże	P50	Marchew	P51	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	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