

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

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+pasztetowa+pomid+rukola+ szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 666,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,93 , Cukry: 15,54 , Tłuszcz ogółem: 18,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,21 , Białko: 17,58 , Błonnik: 8,54 , Sól: 2,58

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

**OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Spagetti bolognese - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 814,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,52 , Cukry: 14,1 , Tłuszcz ogółem: 20,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,8 , Białko: 37,58 , Błonnik: 10,57 , Sól: ,71

**PODWIECZOREK**

Drożdżówka 90g bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 261,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 41,58 , Cukry: 6,93 , Tłuszcz ogółem: 6,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,17 , Białko: 6,93 , Błonnik: 1,35 , Sól: ,31

**Kolacja**

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb miesz+ jajko+kr.chrz+ kiełbasa zielon+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 703,49 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,06 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 26,03 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,25 , Białko: 28,74 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,55

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 640,20	kcal
Węglowodny przyswajalne	370,68	g
Cukry (glukoza)	14,58	g
Cukry (fruktoza)	15,51	g
Cukry (sacharoza)	50,49	g
Tłuszcze (nasycone)	36,67	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,27	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,48	g
Białko	92,82	g
Błonnik	32,68	g
Sól	6,16	g

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

Herbata z cukrem, wek+pasztetowa+pomid+rukola+ szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka

krowiego)

Wartość energetyczna: 850,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 108,11 , Cukry: 16,66 , Tłuszcz ogółem: 26,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,49 , Białko: 27,32 , Błonnik: 3,44 , Sól: 2,4

## **DRUGIE ŚNIADANIE**

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

## **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Spagetti bolognese - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 814,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,52 , Cukry: 14,1 , Tłuszcz ogółem: 20,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,8 , Białko: 37,58 , Błonnik: 10,57 , Sól: ,71

## **PODWIECZOREK**

Drożdżówka 90g bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 261,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 41,58 , Cukry: 6,93 , Tłuszcz ogółem: 6,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,17 , Białko: 6,93 , Błonnik: 1,35 , Sól: ,31

## **Kolacja**

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ jajko+kiełbasa zielon+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 631,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,59 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 28,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,91 , Białko: 26,27 , Błonnik: 3 , Sól: 2,02

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 751,76	kcal
Węglowodny przyswajalne	373,40	g
Cukry (glukoza)	14,58	g
Cukry (fruktoza)	15,51	g
Cukry (sacharoza)	52,07	g
Tłuszcze (nasycone)	41,60	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,07	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,63	g
Białko	100,09	g
Błonnik	21,76	g
Sól	5,45	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, wek+awokado+pomid+ szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 926,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 110,9 , Cukry: 16,96 , Tłuszcz ogółem: 37,68 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,28 , Białko: 28,81 , Błonnik: 11,68 , Sól: 1,97

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Spagetti bolognese - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 814,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,52 , Cukry: 14,1 , Tłuszcz ogółem: 20,02 w tym nasycone kwasy

tłuszczowe 4,8 , Białko: 37,58 , Błonnik: 10,57 , Sól: ,71

## PODWIECZOREK

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

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

## Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ jajko+kielbasa zielon+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 631,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,59 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 28,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,91 , Białko: 26,27 , Błonnik: 3 , Sól: 2,02

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 655,65	kcal
Węglowodany przyswajalne	343,91	g
Cukry (glukoza)	14,70	g
Cukry (fruktoza)	15,61	g
Cukry (sacharoza)	46,72	g
Tłuszcze (nasycone)	39,01	g
Tłuszcze (jednonasycone)	39,86	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,14	g
Białko	101,10	g
Błonnik	28,65	g
Sól	4,94	g

---

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

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+pasztetowa+pomid+rukola+ szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 577,44 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,42 , Cukry: 14,46 , Tłuszcz ogółem: 18,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,16 , Białko: 17,07 , Błonnik: 8,6 , Sól: 2,35

### DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko

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

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Spagetti bolognese - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 814,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,52 , Cukry: 14,1 , Tłuszcz ogółem: 20,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,8 , Białko: 37,58 , Błonnik: 10,57 , Sól: ,71

## PODWIECZOREK

Drożdźówka 90g bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 261,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 41,58 , Cukry: 6,93 , Tłuszcz ogółem: 6,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,17 , Białko: 6,93 , Błonnik: 1,35 , Sól: ,31

## Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graha+ jajko+kr.chrz+ kielbasa zielon+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 614,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,54 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 25,88 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,2 , Białko: 28,22 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,32

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 343,03	kcal
Węglowodny przyswajalne	299,22	g
Cukry (glukoza)	8,78	g
Cukry (fruktoza)	16,21	g
Cukry (sacharoza)	29,58	g
Tłuszcze (nasycone)	36,38	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,26	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,26	g
Białko	90,40	g
Błonnik	32,40	g
Sól	5,70	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+pasztetowa+pomid+rukola+ szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 531,24 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,96 , Cukry: 14,4 , Tłuszcz ogółem: 17,73 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,09 , Białko: 15,41 , Błonnik: 7,32 , Sól: 2,13

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 258,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 41,77 , Cukry: 15,48 , Tłuszcz ogółem: 5,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,01 , Białko: 5,97 , Błonnik: 7,09 , Sól: ,67

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Spagetti bolognese - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 814,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,52 , Cukry: 14,1 , Tłuszcz ogółem: 20,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,8 , Białko: 37,58 , Błonnik: 10,57 , Sól: ,71

### **PODWIECZOREK**

Drożdżówka 90g bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 261,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 41,58 , Cukry: 6,93 , Tłuszcz ogółem: 6,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,17 , Białko: 6,93 , Błonnik: 1,35 , Sól: ,31

### **Kolacja**

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graha+ jajko+kr.chrz+ kiełbasa zielon+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 568,17 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 56,08 , Cukry: 4,46 , Tłuszcz ogółem: 25,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,13 , Białko: 26,57 , Błonnik: 7,6 , Sól: 2,1

### **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

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 619,10	kcal
Węglowodny przyswajalne	335,78	g
Cukry (glukoza)	9,73	g
Cukry (fruktoza)	17,31	g
Cukry (sacharoza)	29,92	g

Tłuszcze (nasycone)	42,16 g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,80 g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,29 g
Białko	97,91 g
Błonnik	38,37 g
Sól	6,59 g

---

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

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, wek+awokado+pomid+ szynka+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 819,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,2 , Cukry: 17,16 , Tłuszcz ogółem: 25,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,08 , Białko: 29,22 , Błonnik: 12,29 , Sól: 1,97

### DRUGIE ŚNIADANIE

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Spagetti bolognese - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 724,27 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,52 , Cukry: 14,1 , Tłuszcz ogółem: 10,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,13 , Białko: 37,58 , Błonnik: 10,57 , Sól: ,71

### PODWIECZOREK

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

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

### Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ jajko+kiełbasa zielon+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 518,98 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,48 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 16,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,7 , Białko: 26,16 , Błonnik: 3 , Sól: 2,02

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 346,25	kcal
Węglowodny przyswajalne	344,11	g
Cukry (glukoza)	14,78	g
Cukry (fruktoza)	15,71	g
Cukry (sacharoza)	46,74	g
Tłuszcze (nasycone)	21,94	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,84	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,24	g
Białko	101,40	g
Błonnik	29,26	g
Sól	4,94	g

---

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

---

### ŚNIADANIE

graham+awokado+pomid+ szynka+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 495,99 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,01 , Cukry: 2,46 , Tłuszcz ogółem: 17,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,75 , Białko: 18,97 , Błonnik: 22,87 , Sól: 1,92

## 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 szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Spagetti bolognese - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 724,27 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,52 , Cukry: 14,1 , Tłuszcz ogółem: 10,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,13 , Białko: 37,58 , Błonnik: 10,57 , Sól: ,71

## 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+ jajko+kielbasa zielon+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 405,99 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,57 , Cukry: 3,16 , Tłuszcz ogółem: 10,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,85 , Białko: 22,21 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,17

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 791,25	kcal
Węglowodany przyswajalne	247,55	g
Cukry (glukoza)	8,98	g
Cukry (fruktoza)	16,41	g
Cukry (sacharoza)	10,39	g
Tłuszcze (nasycone)	14,57	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,90	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,76	g
Białko	85,80	g
Błonnik	45,32	g
Sól	5,05	g

---

## Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+pasztetowa+pomid+rukola+ szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 577,44 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,42 , Cukry: 14,46 , Tłuszcz ogółem: 18,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,16 , Białko: 17,07 , Błonnik: 8,6 , Sól: 2,35

### DRUGIE ŚNIADANIE

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Spagetti bolognese - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 814,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,52 , Cukry: 14,1 , Tłuszcz ogółem: 20,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,8 , Białko: 37,58 , Błonnik: 10,57 , Sól: ,71

## PODWIECZOREK

Drożdźówka 90g bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 261,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 41,58 , Cukry: 6,93 , Tłuszcz ogółem: 6,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,17 , Białko: 6,93 , Błonnik: 1,35 , Sól: ,31

## Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graha+ jajko+kr.chrz+ kiełbasa zielon+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 614,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,54 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 25,88 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,2 , Białko: 28,22 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,32

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 462,03	kcal
Węglowodny przyswajalne	327,67	g
Cukry (glukoza)	14,58	g
Cukry (fruktoza)	15,51	g
Cukry (sacharoza)	48,33	g
Tłuszcze (nasycone)	36,56	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,31	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,25	g
Białko	91,80	g
Błonnik	32,80	g
Sól	5,70	g

---

## Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

---

### ŚNIADANIE

Chleb mieszany+pasztetowa+pomid+rukola+ szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 797,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,01 , Cukry: 3,7 , Tłuszcz ogółem: 16,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,36 , Białko: 29,72 , Błonnik: 9,26 , Sól: 2,92

### DRUGIE ŚNIADANIE

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

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

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Spagetti bolognese - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 742,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,52 , Cukry: 14,1 , Tłuszcz ogółem: 12,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,26 , Białko: 37,58 , Błonnik: 10,57 , Sól: ,71

## PODWIECZOREK

Drożdźówka 90g bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne)), Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 351,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 50,88 , Cukry: 8,43 , Tłuszcz ogółem: 9,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,95 , Białko: 13,38 , Błonnik: 1,35 , Sól: ,55

## Kolacja

Chleb miesz+ jajko+kr.chrz+kiełbasa zielon+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 624,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,99 , Cukry: 4,6 , Tłuszcz ogółem: 18,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,78 , Białko: 28,67 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,54

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 681,81	kcal
Węglowodny przyswajalne	384,85	g
Cukry (glukoza)	8,78	g
Cukry (fruktoza)	16,21	g
Cukry (sacharoza)	21,90	g
Tłuszcze (nasycone)	32,20	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,54	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,63	g
Białko	116,39	g
Błonnik	33,00	g
Sól	6,97	g

---

## **Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, wek+pasztetowa+pomid+ szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 727,82 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,78 , Cukry: 15,7 , Tłuszcz ogółem: 24,34 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,04 , Białko: 23,61 , Błonnik: 2,4 , Sól: 1,99

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Banan-mus

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Spagetti bolognese - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 814,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,52 , Cukry: 14,1 , Tłuszcz ogółem: 20,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,8 , Białko: 37,58 , Błonnik: 10,57 , Sól: ,71

### **PODWIECZOREK**

Drożdżówka 90g bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 261,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 41,58 , Cukry: 6,93 , Tłuszcz ogółem: 6,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,17 , Białko: 6,93 , Błonnik: 1,35 , Sól: ,31

### **Kolacja**

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ jajko+kiełbasa zielon+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 769,77 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,32 , Cukry: 5,96 , Tłuszcz ogółem: 32,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 20,08 , Białko: 35,27 , Błonnik: 3 , Sól: 1,96

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 767,78	kcal
Węglowodny przyswajalne	366,80	g
Cukry (glukoza)	14,50	g
Cukry (fruktoza)	15,41	g
Cukry (sacharoza)	51,19	g
Tłuszcze (nasycone)	44,32	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,54	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,81	g
Białko	105,39	g
Błonnik	20,72	g

---

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


---

**ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb bezgl+ awokado+pomid+rukola+ szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 497,74 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 48,03 , Cukry: 43,77 , Tłuszcz ogółem: 27,64 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,56 , Białko: 9,11 , Błonnik: 4,22 , Sól: ,62

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

**OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Spagetti bolognese (bezgl) - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 538,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 60,85 , Cukry: 13,89 , Tłuszcz ogółem: 17,68 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,12 , Białko: 26,51 , Błonnik: 8,42 , Sól: ,66

**PODWIECZOREK**

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

Wartość energetyczna: 284,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 52,9 , Cukry: 39,9 , Tłuszcz ogółem: 3,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,03 , Białko: 8,45 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,24

**Kolacja**

Chleb bezgl+ jajko+kr.chrz+kielbasa zielon+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 407,64 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 45,57 , Cukry: 44,47 , Tłuszcz ogółem: 20,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,66 , Białko: 12,35 , Błonnik: 1,2 , Sól: ,88

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 921,75	kcal
Węglowodny przyswajalne	250,96	g
Cukry (glukoza)	23,58	g
Cukry (fruktoza)	23,11	g
Cukry (sacharoza)	133,74	g
Tłuszcze (nasycone)	30,61	g
Tłuszcze (jednonasycone)	32,33	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,47	g
Białko	58,43	g
Błonnik	20,64	g
Sól	2,40	g

---

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


---

**ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+awokado+pomid+rukola+ szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 658,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,62 , Cukry: 14,96 , Tłuszcz ogółem: 29,72 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,96 , Białko: 19,07 , Błonnik: 11,9 , Sól: 1,92

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Spagetti bolognese - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 801,68 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,28 , Cukry: 14,82 , Tłuszcz ogółem: 20,04 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,79 , Białko: 34,54 , Błonnik: 10,93 , Sól: ,61

## PODWIECZOREK

Drożdżówka 90g bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 261,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 41,58 , Cukry: 6,93 , Tłuszcz ogółem: 6,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,17 , Białko: 6,93 , Błonnik: 1,35 , Sól: ,31

## Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graha+ jajko+kr.chrz+ kiełbasa zielon+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 614,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,54 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 25,88 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,2 , Białko: 28,22 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,32

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 530,23	kcal
Węglowodny przyswajalne	330,63	g
Cukry (glukoza)	14,86	g
Cukry (fruktoza)	15,63	g
Cukry (sacharoza)	49,15	g
Tłuszcze (nasycone)	35,36	g
Tłuszcze (jednonasycone)	36,82	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,59	g
Białko	90,76	g
Błonnik	36,46	g
Sól	5,17	g

---

## Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+pasztetowa+pomid+rukola+ szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 666,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,93 , Cukry: 15,54 , Tłuszcz ogółem: 18,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,21 , Białko: 17,58 , Błonnik: 8,54 , Sól: 2,58

### DRUGIE ŚNIADANIE

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Spagetti bolognese - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 810,99 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,52 , Cukry: 14,04 , Tłuszcz ogółem: 19,12 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,22 , Białko: 37,55 , Błonnik: 10,57 , Sól: ,68

## PODWIECZOREK

Drożdżówka 90g bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 261,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 41,58 , Cukry: 6,93 , Tłuszcz ogółem: 6,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,17 , Białko: 6,93 , Błonnik: 1,35 , Sól: ,31

## Kolacja

Chleb miesz+ jajko+kr.chrz+kielbasa zielon+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 697,69 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,88 , Cukry: 4,24 , Tłuszcz ogółem: 22,65 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,11 , Białko: 28,38 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,34

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 631,11	kcal
Węglowodny przyswajalne	369,50	g
Cukry (glukoza)	14,58	g
Cukry (fruktoza)	15,51	g
Cukry (sacharoza)	49,07	g
Tłuszcze (nasycone)	33,95	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,83	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,34	g
Białko	92,43	g
Błonnik	32,68	g
Sól	5,92	g

---

## Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

---

### ŚNIADANIE

Herbata, Chleb mieszany+awokado+pomid+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 661,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 78,32 , Cukry: 3,54 , Tłuszcz ogółem: 28,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,49 , Białko: 13,79 , Błonnik: 11,84 , Sól: 1,64

### DRUGIE ŚNIADANIE

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Spagetti bolognese z soczewicą-wege - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 876,13 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 150,4 , Cukry: 14,98 , Tłuszcz ogółem: 7,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,95 , Białko: 38,77 , Błonnik: 17,69 , Sól: ,44

### PODWIECZOREK

Drożdźówka 90g bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 261,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 41,58 , Cukry: 6,93 , Tłuszcz ogółem: 6,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,17 , Białko: 6,93 , Błonnik: 1,35 , Sól: ,31

## Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb miesz+ jajko+kr.chrz+miód+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 757,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,39 , Cukry: 6,1 , Tłuszcz ogółem: 22,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,65 , Białko: 25,21 , Błonnik: 8,82 , Sól: 1,98

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 751,35	kcal
Węglowodny przyswajalne	419,29	g
Cukry (glukoza)	14,78	g
Cukry (fruktoza)	15,71	g
Cukry (sacharoza)	39,47	g

Tłuszcze (nasycone)	28,50 g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,50 g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,19 g
Białko	86,71 g
Błonnik	43,10 g
Sól	4,38 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+pasztetowa+pomid+rukola+	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	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Pasztetowa *(6)	30,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Spagetti bolognese **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	80,0
Olej rzepakowy		10,0	g
Makaron czterojajeczny *(1, 3)		80,0	g
Cebula		20,0	g
Marchew		40,0	g
Seler korzeniowy *(9)		40,0	g
Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)		20,0	g
Skrobia ziemniaczana		8,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Drożdźówka 90g bez cukru **(obróbka wstępna)	Ciasto drożdżowe *(1, 3)	90,0	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 miesz+ jajko+kr.chrz+kielbasa zielon+	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	5,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

**Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+pasztetowa+pomid+rukola+ szynka **(o	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Pasztetowa *(6)	30,0	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
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Spagetti bolognese **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	80,0
olej rzepakowy		10,0	g
Makaron czterojajeczny *(1, 3)		80,0	g
Cebula		20,0	g



	Marchew	40,0 g
	Seler korzeniowy *(9)	40,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Skrobia ziemniaczana	8,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g

Inne składniki

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Drożdźówka 90g bez cukru **(obróbka wstęp)	Ciasto drożdżowe *(1, 3)	90,0	g

Inne składniki

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ jajko+kielbasa zielon+pomidor **(obrób)	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	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+awokado+pomid+ szynka **(obróbka w	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Awokado	100,0	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
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g

Inne składniki

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g



	Fasola szparagowa	40,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Spagetti bolognese **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Olej rzepakowy	10,0 g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0 g
	Cebula	20,0 g
	Marchew	40,0 g
	Seler korzeniowy *(9)	40,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Skrobia ziemniaczana	8,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ jajko+kielbasa zielon+pomidor **(obrób)	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0	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+pasztetowa+pomid+rukola+ s	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Pasztetowa *(6)	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 szparagowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Spaghetti bolognese **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Cebula	20,0	g
	Marchew	40,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	40,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g

Inne składniki

### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Drożdźówka 90g bez cukru **(obróbka wstęp)	Ciasto drożdżowe *(1, 3)	90,0	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 graha+ jajko+kr.chrz+kiełbasa zielon+	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	5,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g

Inne składniki

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

### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+pasztetowa+pomid+rukola+ s	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g

**Jadłospis na dzień: 14-03-2026**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g
	Pomidor	50,0 g
	Rukola	20,0 g
	Paszтетowa *(6)	30,0 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 szparagowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kości, wywar	220,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Ryż biały	30,0 g	
	Fasola szparagowa	40,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Sól biała	0,1 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Spagetti bolognese **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
Olej rzepakowy		10,0 g	
Makaron czterojajeczny *(1, 3)		80,0 g	
Cebula		20,0 g	
Marchew		40,0 g	
Seler korzeniowy *(9)		40,0 g	
Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)		20,0 g	
Skrobia ziemniaczana		8,0 g	
Mieszanka Ziół		2,0 g	

Inne składniki

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Drożdźówka 90g bez cukru **(obróbka wstępna)	Ciasto drożdżowe *(1, 3)	90,0 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 graha+ jajko+kr.chrz+kiełbasa zielon+	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	



	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	5,0 g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0 g
Inne składniki		

**DRUGA KOLACJA**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham 60 g+ masło+ pomidor 50 g **(obrób	Masło ekstra *(7)	5,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g	
	Pomidor	50,0 g	
Inne składniki			

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0 g	
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
wek+awokado+pomid+ szynka+ rukola **(obr	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Pomidor	50,0 g	
	Awokado	100,0 g	
	Rukola	20,0 g	
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Ryż biały	30,0 g	
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa szparagowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kości, wywar	220,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Ryż biały	30,0 g	
	Fasola szparagowa	40,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Sól biała	0,1 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Spagetti bolognese **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	80,0 g	
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	80,0 g	
	Cebula	20,0 g	
	Marchew	40,0 g	



	Seler korzeniowy *(9)	40,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Skrobia ziemniaczana	8,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ jajko+kiełbasa zielon+pomidor **(obróbka)	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

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

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+awokado+pomid+ szynka+ rukola **	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Awokado	100,0	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 szparagowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g

**Jadłospis na dzień: 14-03-2026**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Spagetti bolognese **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0 g
	Cebula	20,0 g
	Marchew	40,0 g
	Seler korzeniowy *(9)	40,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Skrobia ziemniaczana	8,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+ jajko+kiełbasa zielon+pomidor **(o	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	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+pasztetowa+pomid+rukola+ s	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Pasztetowa *(6)	30,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g



	Fasola szparagowa	40,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Spagetti bolognese **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Olej rzepakowy	10,0 g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0 g
	Cebula	20,0 g
	Marchew	40,0 g
	Seler korzeniowy *(9)	40,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Skrobia ziemniaczana	8,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Drożdżówka 90g bez cukru **(obróbka wstęp)	Ciasto drożdżowe *(1, 3)	90,0 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 graha+ jajko+kr.chrz+kiełbasa zielon+	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	5,0 g	
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0 g	
Inne składniki			

#### Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+pasztetowa+pomid+rukola+	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0 g	
	Masło ekstra *(7)	5,0 g	
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g	
	Pomidor	50,0 g	
	Rukola	20,0 g	
	Pasztetowa *(6)	30,0 g	
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Ryż biały	30,0 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
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
Inne składniki			

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Spaghetti bolognese **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Olej rzepakowy	2,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	80,0	g
	Cebula	20,0	g
	Marchew	40,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	40,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Drożdżówka 90g bez cukru **(obróbka wstępna)	Ciasto drożdżowe *(1, 3)	90,0	g
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
Inne składniki			

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb miesza+ jajko+kr.chrz+kiełbasa zielon+	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	5,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(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+pasztetowa+pomid+ szynka **(obróbka)	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Pasztetowa *(6)	30,0	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
Banan-mus **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Spagetti bolognese **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	80,0
Olej rzepakowy		10,0	g
Makaron czterojajeczny *(1, 3)		80,0	g
Cebula		20,0	g
Marchew		40,0	g
Seler korzeniowy *(9)		40,0	g
Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)		20,0	g
Skrobia ziemniaczana		8,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Drożdźówka 90g bez cukru **(obróbka wstęp)	Ciasto drożdżowe *(1, 3)	90,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

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



	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g
wek+ jajko+kielbasa zielon+pomidor **(obrób	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0 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 bezgl+ awokado+pomid+rukola+ szyn	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Awokado	100,0	g
	Rukola	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Skrobia ziemniaczana	10,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Spagetti bolognese (bezgl) **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	80,0
Olej rzepakowy		10,0	g
Cebula		20,0	g
Marchew		40,0	g
Seler korzeniowy *(9)		40,0	g
Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)		20,0	g
Skrobia ziemniaczana		15,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g



	Makaron Bezglutenowy	80,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezgl+ jajko+kr.chrz+kielbasa zielon+p	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	5,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0	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+awokado+pomid+rukola+ szy	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Awokado	100,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

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

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa 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
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	70,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g



	Woda	220,0 g
Spagetti bolognese <b>**</b> (duszenie)	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Olej rzepakowy	10,0 g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0 g
	Cebula	20,0 g
	Marchew	40,0 g
	Seler korzeniowy *(9)	40,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Skrobia ziemniaczana	8,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Drożdżówka 90g bez cukru <b>**</b> (obróbka wstęp)	Ciasto drożdżowe *(1, 3)	90,0 g	
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem <b>**</b> (gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g	
Chleb graha+ jajko+kr.chrz+kiełbasa zielon+	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	5,0 g	
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0 g	
Inne składniki			

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem <b>**</b> (gotowanie)	Cukier	3,0 g	
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Chleb mieszany+pasztetowa+pomid+rukola+	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0 g	
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g	
	Pomidor	50,0 g	
	Rukola	20,0 g	
	Pasztetowa *(6)	30,0 g	
	Masło Bez Laktozy	15,0 g	
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

**Jadłospis na dzień: 14-03-2026**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Spagetti bolognese **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Cebula	20,0	g
	Marchew	40,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	40,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Drożdżówka 90g bez cukru **(obróbka wstęp)	Ciasto drożdżowe *(1, 3)	90,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb miesz+ jajko+kr.chrz+kielbasa zielon+	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	5,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy **(got)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+awokado+pomid+rukola **(	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g



	Awokado	100,0 g
	Rukola	20,0 g
Inne składniki		

#### DRUGIE ŚNIADANIE

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

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa 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	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	220,0	g
Spagetti bolognese z soczewicą-wege **(dus)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	80,0	g
	Cebula	20,0	g
	Marchew	40,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	40,0	g
	Soczewica czerwona, nasiona suche	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Drożdżówka 90g bez cukru **(obróbka wstęp)	Ciasto drożdżowe *(1, 3)	90,0	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 miesz+ jajko+kr.chrz+ miód+pomidor *	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	5,0	g
Inne składniki			



\*\* Sposób obróbki potrawy

\* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

1	Gluten	2	Skorupiaki	3	Jaja (jadalne)
4	Ryba	5	Orzeszki ziemne	6	Białko sojowe
7	Białko mleka krowiego	8	Orzechy i nasiona	9	Seler
10	Musztarda/gorczyca	11	Nasiona sezamu	12	Siarczyn i pochodna siarczynowa
13	Nasiona łubinu	14	Owoce morza	P15	Albumina
P16	Ananas	P17	Arbuz	P18	Aspartam
P19	Banan	P20	Białko jaja kurzego	P21	Borówka
P22	Bób	P23	Brzoskwinia	P24	Cebula
P25	Cynamon	P26	Cytrynian	P27	Czekolada
P28	Czosnek	P29	Dodatek do żywności	P30	Dorsz
P31	Drób	P32	Figi	P33	Gałka muszkatołowa
P34	Glutaminian	P35	Goździk	P36	Grzyb
P37	Homar	P38	Imbir	P39	Jabłko
P40	Kalmar	P41	Kokos	P42	Koncentrat białek jaja kurzego
P43	Krab	P44	Krewetki	P45	Kukurydza
P46	Kwas tłuszczowy omega-3 pochodzenia rybnego	P47	Laktoza	P48	Maliny
P49	Małże	P50	Marchew	P51	Mątwą
P52	Melon	P53	Mięso	P54	Mięso czerwone
P55	Migdał	P56	Nabiał	P57	Nasiona
P58	Olej rybi	P59	Olejek migdałowy	P60	Orzech
P61	Orzech laskowy	P62	Orzech nerkowca	P63	Orzech włoski - orzech
P64	Orzeszki piniowe	P65	Ostryga	P66	Ośmiornica
P67	Owies	P68	Owoc	P69	Owoc cytrusowy
P70	Owoc kiwi	P71	Owoc mango	P72	Papryka
P73	Pistażca	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