

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

Herbata bez cukru, Chleb miesz+ kiełbasa żywiecka+ pomidor+rukola+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 584,89 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 76,79 , Cukry: 1,51 , Tłuszcz ogółem: 19,26 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,79 , Białko: 25,89 , Błonnik: 8,54 , Sól: 2,51

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, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Kurczak opiekany z ziemniakami, Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 817,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,67 , Cukry: 17,48 , Tłuszcz ogółem: 25,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,47 , Białko: 47,51 , Błonnik: 15,17 , Sól: 1,15

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

Chleb mieszany+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 730,14 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,66 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 17,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,85 , Białko: 32,63 , Błonnik: 8,82 , Sól: 1,82

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 303,78	kcal
Węglowodny przyswajalne	286,08	g
Cukry (glukoza)	11,61	g
Cukry (fruktoza)	21,05	g
Cukry (sacharoza)	26,08	g
Tłuszcze (nasycone)	27,23	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,72	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,73	g
Białko	107,63	g
Błonnik	39,94	g
Sól	5,64	g

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02**ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, wek+ kiełbasa żywiecka+ pomidor+rukola+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z kaszą - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 766,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,66 , Cukry: 2,72 , Tłuszcz ogółem: 27,41 w tym nasycone kwasy

DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten), Kurczak gotowany z ziemniakami

Wartość energetyczna: 679,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,67 , Cukry: 17,48 , Tłuszcz ogółem: 11,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,04 , Białko: 45,95 , Błonnik: 15,17 , Sól: 1,14

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

wek+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 657,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 72,19 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 19,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,51 , Białko: 30,16 , Błonnik: 3 , Sól: 1,3

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 274,72	kcal
Węglowodny przyswajalne	286,48	g
Cukry (glukoza)	11,61	g
Cukry (fruktoza)	21,05	g
Cukry (sacharoza)	27,75	g
Tłuszcze (nasycone)	28,80	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,73	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,84	g
Białko	113,40	g
Błonnik	30,15	g
Sól	4,92	g

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

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, wek+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z kaszą - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 718,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,44 , Cukry: 2,7 , Tłuszcz ogółem: 22,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,17 , Białko: 30,98 , Błonnik: 4,26 , Sól: 1,48

DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko-mus

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten), Kurczak gotowany z ziemniakami

Wartość energetyczna: 679,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,67 , Cukry: 17,48 , Tłuszcz ogółem: 11,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,04 , Białko: 45,95 , Błonnik: 15,17 , Sól: 1,14

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

wek+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 657,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 72,19 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 19,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,51 , Białko: 30,16 , Błonnik: 3 , Sól: 1,3

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 220,84	kcal
Węglowodny przyswajalne	274,75	g
Cukry (glukoza)	8,81	g
Cukry (fruktoza)	15,45	g
Cukry (sacharoza)	18,03	g
Tłuszcze (nasycone)	29,56	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,17	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,26	g
Białko	114,14	g
Błonnik	25,44	g
Sól	4,16	g

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Chleb graha+ kielbasa żywiecka+ pomidor+rukola+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 495,81 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,28 , Cukry: ,43 , Tłuszcz ogółem: 19,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,74 , Białko: 25,38 , Błonnik: 8,6 , Sól: 2,28

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, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Kurczak opiekany z ziemniakami, Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 817,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,67 , Cukry: 17,48 , Tłuszcz ogółem: 25,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,47 , Białko: 47,51 , Błonnik: 15,17 , Sól: 1,15

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

Chleb graham+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 641,07 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,15 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 17,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,8 , Białko: 32,12 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,6

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 125,63	kcal
Węglowodny przyswajalne	243,06	g
Cukry (glukoza)	11,61	g

Cukry (fruktoza)	21,05 g
Cukry (sacharoza)	23,92 g
Tłuszcze (nasycone)	27,12 g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,76 g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,51 g
Białko	106,61 g
Błonnik	40,06 g
Sól	5,18 g

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

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Chleb graham+ kiełbasa żywiecka+ pomidor+rukola+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 449,6 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 46,82 , Cukry: ,37 , Tłuszcz ogółem: 18,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,67 , Białko: 23,72 , Błonnik: 7,32 , Sól: 2,06

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, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Kurczak opiekany z ziemniakami, Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 817,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,67 , Cukry: 17,48 , Tłuszcz ogółem: 25,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,47 , Białko: 47,51 , Błonnik: 15,17 , Sól: 1,15

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

Chleb graham+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 594,86 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 59,69 , Cukry: 4,46 , Tłuszcz ogółem: 17,05 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,73 , Białko: 30,46 , Błonnik: 7,6 , Sól: 1,38

DRUGA KOLACJA

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

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

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 401,72	kcal
Węglowodny przyswajalne	279,62	g
Cukry (glukoza)	12,56	g
Cukry (fruktoza)	22,15	g
Cukry (sacharoza)	24,26	g
Tłuszcze (nasycone)	32,90	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,30	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,53	g
Białko	114,12	g
Błonnik	46,03	g
Sól	6,08	g

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, wek+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ser+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z kaszą - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 610,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,05 , Cukry: 2,72 , Tłuszcz ogółem: 10,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,97 , Białko: 31,27 , Błonnik: 4,54 , Sól: 1,48

DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko-mus

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten), Kurczak gotowany z ziemniakami

Wartość energetyczna: 679,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,67 , Cukry: 17,48 , Tłuszcz ogółem: 11,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,04 , Białko: 45,95 , Błonnik: 15,17 , Sól: 1,14

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

wek+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 545,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 72,09 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 7,83 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,3 , Białko: 30,06 , Błonnik: 3 , Sól: 1,3

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 006,62	kcal
Węglowodny przyswajalne	285,76	g
Cukry (glukoza)	11,61	g
Cukry (fruktoza)	21,05	g
Cukry (sacharoza)	27,75	g
Tłuszcze (nasycone)	11,43	g
Tłuszcze (jednonasycone)	11,52	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,01	g
Białko	108,88	g
Błonnik	30,12	g
Sól	4,07	g

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

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 339,92 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,68 , Cukry: ,43 , Tłuszcz ogółem: 2,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,57 , Białko: 20,96 , Błonnik: 8,56 , Sól: 1,44

DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko-mus

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten), Kurczak gotowany z ziemniakami

Wartość energetyczna: 679,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,67 , Cukry: 17,48 , Tłuszcz ogółem: 11,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,04 , Białko: 45,95 , Błonnik: 15,17 , Sól: 1,14

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

graham+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 432,64 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 58,16 , Cukry: 3,16 , Tłuszcz ogółem: 2,27 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,45 , Białko: 26,11 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,45

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 623,31	kcal
Węglowodny przyswajalne	232,46	g
Cukry (glukoza)	11,61	g
Cukry (fruktoza)	21,05	g
Cukry (sacharoza)	22,56	g
Tłuszcze (nasycone)	4,17	g
Tłuszcze (jednonasycone)	5,63	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,29	g
Białko	94,61	g
Błonnik	40,02	g
Sól	4,18	g

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Chleb graha+ kiełbasa żywiecka+ pomidor+rukola+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 495,81 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,28 , Cukry: ,43 , Tłuszcz ogółem: 19,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,74 , Białko: 25,38 , Błonnik: 8,6 , Sól: 2,28

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, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Kurczak opiekany z ziemniakami, Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 817,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,67 , Cukry: 17,48 , Tłuszcz ogółem: 25,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,47 , Białko: 47,51 , Błonnik: 15,17 , Sól: 1,15

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

Chleb graham+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 641,07 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,15 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 17,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,8 , Białko: 32,12 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,6

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 125,63	kcal
Węglowodany przyswajalne	243,06	g
Cukry (glukoza)	11,61	g
Cukry (fruktoza)	21,05	g
Cukry (sacharoza)	23,92	g
Tłuszcze (nasycone)	27,12	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,76	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,51	g
Białko	106,61	g
Błonnik	40,06	g
Sól	5,18	g

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Chleb miesz+ kiełbasa żywiecka+ pomidor+rukola+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z kaszą - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 838,39 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 112,13 , Cukry: 2,26 , Tłuszcz ogółem: 25,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,48 , Białko: 38,16 , Błonnik: 10,4 , Sól: 2,85

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, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Kurczak opiekany z ziemniakami, Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 754,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,67 , Cukry: 17,48 , Tłuszcz ogółem: 18,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6 , Białko: 47,51 , Błonnik: 15,17 , Sól: 1,15

PODWIECZOREK

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

Wartość energetyczna: 186,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 29,1 , Cukry: 21,1 , Tłuszcz ogółem: 3,06 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,85 , Białko: 7,45 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,39

Kolacja

Chleb mieszany+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 726,14 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,66 , Cukry: 4,6 , Tłuszcz ogółem: 17,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,85 , Białko: 32,63 , Błonnik: 8,82 , Sól: 1,82

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 670,28	kcal
Węglowodany przyswajalne	339,02	g
Cukry (glukoza)	11,61	g
Cukry (fruktoza)	21,05	g
Cukry (sacharoza)	28,83	g
Tłuszcze (nasycone)	34,02	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,15	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,59	g
Białko	132,80	g

Błonnik	41,80	g
Sól	6,46	g

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, wek+ kiełbasa żywiecka+ pomidor+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z kaszą - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 643,49 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 72,33 , Cukry: 1,94 , Tłuszcz ogółem: 25,67 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,68 , Białko: 31,98 , Błonnik: 3,54 , Sól: 1,92

DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko-mus

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten), Kurczak gotowany z ziemniakami

Wartość energetyczna: 679,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,67 , Cukry: 17,48 , Tłuszcz ogółem: 11,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,04 , Białko: 45,95 , Błonnik: 15,17 , Sól: 1,14

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

wek+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Zupa mleczna z kaszą - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 793,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,61 , Cukry: 6,05 , Tłuszcz ogółem: 23,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,75 , Białko: 39,23 , Błonnik: 4,14 , Sól: 1,24

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 287,99	kcal
Węglowodny przyswajalne	277,57	g
Cukry (glukoza)	11,61	g
Cukry (fruktoza)	21,05	g
Cukry (sacharoza)	26,96	g
Tłuszcze (nasycone)	31,59	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,21	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,24	g
Białko	118,75	g
Błonnik	30,25	g
Sól	4,45	g

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Herbata, Chleb bezgl+ kiełbasa żywiecka+ pomidor+rukola+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 218,57 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 4,52 , Cukry: ,07 , Tłuszcz ogółem: 17,03 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,34 , Białko: 15,42 , Błonnik: ,92 , Sól: ,98

DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko

Wartość energetyczna: 100,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 20,2 , Cukry: 19,4 , Tłuszcz ogółem: ,28 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,08 , Białko: ,8 , Błonnik: 4 , Sól: ,01

OBIAD

Kompot, Rosół drobiowy z makaronem bezgl - w tym alergeny (Seler), Kurczak opiekany z ziemniakami, Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 955,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,52 , Cukry: 27,44 , Tłuszcz ogółem: 37,52 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,25 , Białko: 45,8 , Błonnik: 14,86 , Sól: 1,15

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

Chleb bezgl+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 434,31 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 49,17 , Cukry: 44,47 , Tłuszcz ogółem: 11,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,26 , Białko: 16,25 , Błonnik: 1,2 , Sól: ,15

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 804,19	kcal
Węglowodany przyswajalne	186,22	g
Cukry (glukoza)	12,61	g
Cukry (fruktoza)	23,75	g
Cukry (sacharoza)	74,62	g
Tłuszcze (nasycone)	24,98	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,85	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,18	g
Białko	79,28	g
Błonnik	25,38	g
Sól	2,44	g

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

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Chleb graha+ kielbasa żywiecka+ pomidor+rukola+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 495,81 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,28 , Cukry: ,43 , Tłuszcz ogółem: 19,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,74 , Białko: 25,38 , Błonnik: 8,6 , Sól: 2,28

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, Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten), Zupa krupnik z jarzyną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak gotowany z ziemniakami

Wartość energetyczna: 743,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 99,17 , Cukry: 17,22 , Tłuszcz ogółem: 13,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,65 , Białko: 44,14 , Błonnik: 16,23 , Sól: ,96

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

Chleb graham+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 641,07 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,15 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 17,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,8 , Białko: 32,12 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,6

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 051,19	kcal
Węglowodny przyswajalne	257,56	g
Cukry (glukoza)	11,50	g
Cukry (fruktoza)	20,96	g
Cukry (sacharoza)	23,87	g
Tłuszcze (nasycone)	24,30	g
Tłuszcze (jednonasycone)	17,23	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,44	g
Białko	103,25	g
Błonnik	41,12	g
Sól	4,99	g

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Chleb miesz+ kiełbasa żywiecka+ pomidor+rukola+dże - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 612,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,54 , Cukry: 8,51 , Tłuszcz ogółem: 19,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,66 , Białko: 16,14 , Błonnik: 8,94 , Sól: 2,46

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, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Kurczak opiekany z ziemniakami, Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 817,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,67 , Cukry: 17,48 , Tłuszcz ogółem: 25,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,47 , Białko: 47,51 , Błonnik: 15,17 , Sól: 1,15

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 587,85 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,98 , Cukry: 4,24 , Tłuszcz ogółem: 14,16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,71 , Białko: 17,27 , Błonnik: 8,82 , Sól: 1,56

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 188,98	kcal
Węglowodny przyswajalne	297,15	g
Cukry (glukoza)	11,61	g
Cukry (fruktoza)	21,05	g
Cukry (sacharoza)	31,72	g
Tłuszcze (nasycone)	24,95	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,52	g

Tłuszcze (wielonasycone)	10,68 g
Białko	82,52 g
Błonnik	40,34 g
Sól	5,33 g

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Chleb miesz+ dżem+ pomidor+rukola+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 618,46 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,48 , Cukry: 8,51 , Tłuszcz ogółem: 14,41 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,84 , Białko: 21,84 , Błonnik: 8,94 , Sól: 1,67

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, Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten), Zupa krupnik z jarzyną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa, ziemniaki gotowane

Wartość energetyczna: 592,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,17 , Cukry: 21,62 , Tłuszcz ogółem: 4,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,08 , Białko: 16,9 , Błonnik: 21,43 , Sól: ,68

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

Chleb mieszany+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 730,14 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,66 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 17,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,85 , Białko: 32,63 , Błonnik: 8,82 , Sól: 1,82

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 111,91	kcal
Węglowodny przyswajalne	328,27	g
Cukry (glukoza)	12,90	g
Cukry (fruktoza)	22,96	g
Cukry (sacharoza)	34,02	g
Tłuszcze (nasycone)	20,89	g
Tłuszcze (jednonasycone)	10,51	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,33	g
Białko	72,98	g
Błonnik	46,60	g
Sól	4,33	g

.....
sporządził
/Morkisz Magdalena/

.....
zatwierdził



Dieta: D01 PODSTAWOWA D01

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb miesz+ kielbasa żywiecka+ pomidor+r	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Kielbasa żywiecka *(6)	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
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
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak opiekany z ziemniakami **(pieczeni)	Mięso z ud kurczaka, ze skórą	200,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Marchew	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ masło+ serek homog.+ po	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
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g



	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g
Inne składniki		

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ kielbasa żywiecka+ pomidor+rukola+se	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Kielbasa żywiecka *(6)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
Zupa mleczna z kaszą **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Marchew	200,0	g
Kurczak gotowany z ziemniakami **(pieczeni)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	180,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+ masło+ serek homog.+ pomid **(obrób	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g



Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g
Inne składniki		

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ser **(obr)	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kielbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
Zupa mleczna z kaszą **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Marchew	200,0	g
Kurczak gotowany z ziemniakami **(pieczeni)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	180,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	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
wek+ masło+ serek homog.+ pomid **(obrób)	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g



Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g
Inne składniki		

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Chleb graha+ kielbasa żywiecka+ pomidor+r	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g	
	Kielbasa żywiecka *(6)	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	
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	
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0 g	
	Makaron czterojęczny, gotowany	30,0 g	
	Pietruszka, liście	10,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Kurczak opiekany z ziemniakami **(pieczeni)	Mięso z ud kurczaka, ze skórą	200,0 g	
	Olej rzepakowy	5,0 g	
	Ziemniaki, późne	300,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g	
	Marchew	200,0 g	
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0 g	
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb graham+ masło+ serek homog.+ pomi	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0 g	



Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g
Inne składniki		

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graha+ kielbasa żywiecka+ pomidor+r	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Kielbasa żywiecka *(6)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak opiekany z ziemniakami **(pieczeni)	Mięso z ud kurczaka, ze skórą	200,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Marchew	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb graham+ masło+ serek homog.+ pomi	Masło ekstra *(7)	15,0	g

Jadłospis na dzień: 15-03-2026
szczegółowy**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0 g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g
Inne składniki		

DRUGA KOLACJA

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

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
wek+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ser+rosz	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Pomidor	50,0 g	
	Roszpodka	20,0 g	
	Kielbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0 g	
Zupa mleczna z kaszą **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0 g	
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0 g	
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0 g	
	Pietruszka, liście	10,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g	
	Marchew	200,0 g	
Kurczak gotowany z ziemniakami **(pieczeni	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	180,0 g	
	Ziemniaki, późne	300,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Inne składniki			

PODWIECZOREK



Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+ masło+ serek homog.+ pomid **(obrób	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Inne składniki			

Dieta: D05/M MOD.- UBOGOENERGETYCZNA D05/

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
graham+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ser+r	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Marchew	200,0	g
Kurczak gotowany z ziemniakami **(pieczeni	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	180,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Inne składniki			



Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+ masło+ serek homog.+ pomid **(ob	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graha+ kielbasa żywiecka+ pomidor+r	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Kielbasa żywiecka *(6)	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
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
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak opiekany z ziemniakami **(pieczeni	Mięso z ud kurczaka, ze skórą	200,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Marchew	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

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



Chleb graham+ masło+ serek homog.+ pomi	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0 g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g
Inne składniki		

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Chleb miesz+ kielbasa żywiecka+ pomidor+r	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g	
	Kielbasa żywiecka *(6)	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	
Zupa mleczna z kaszą **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0 g	
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0 g	
	Makaron czterojęczny, gotowany	30,0 g	
	Pietruszka, liście	10,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Kurczak opiekany z ziemniakami **(pieczeni)	Mięso z ud kurczaka, ze skórą	200,0 g	
	Ziemniaki, późne	300,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g	
	Marchew	200,0 g	
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0 g	
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0 g	



Inne składniki

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ masło+ serek homog.+ po	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
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	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 bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ kiełbasa żywiecka+ pomidor+ser **(obr	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Kiełbasa żywiecka *(6)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
Zupa mleczna z kaszą **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0	g

Inne składniki

DRUGIE ŚNIADANIE

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

Inne składniki

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Makaron czterojęczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Marchew	200,0	g
Kurczak gotowany z ziemniakami **(pieczeni	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	180,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g

Inne składniki

PODWIECZOREK

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

**Jadłospis na dzień: 15-03-2026
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0 g
Inne składniki		

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+ masło+ serek homog.+ pomid **(obrób	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Zupa mleczna z kaszą **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Cukier	10,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb bezgl+ kielbasa żywiecka+ pomidor+ru	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Kielbasa żywiecka *(6)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	120,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
	Cukier	10,0	g
Rosół drobiowy z makaronem bezgl **(gotow	Kości, wywar	270,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Makaron Bezglutenowy	30,0	g
Kurczak opiekany z ziemniakami **(pieczeni	Mięso z ud kurczaka, ze skórą	200,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	10,0	g
	Marchew	200,0	g



	Skrobia ziemniaczana	10,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezgl+ masło+ serek homog.+ pomid *	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	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 bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graha+ kielbasa żywiecka+ pomidor+r	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Kielbasa żywiecka *(6)	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
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
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Marchew	200,0	g
Zupa krupnik z jarzyną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	260,0	g
	Kurczak gotowany z ziemniakami **(pieczeni)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	180,0
Ziemniaki, późne		300,0	g



	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb graham+ masło+ serek homog.+ pomi	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Inne składniki			

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb miesz+ kielbasa żywiecka+ pomidor+r	Kielbasa żywiecka *(6)	30,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak opiekany z ziemniakami **(pieczeni)	Mięso z ud kurczaka, ze skórą	200,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g



	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Marchew	200,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ masło+ serek homog.bez l	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 bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb miesz+ dżem+ pomidor+rukola+ser **(Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Marchew	200,0	g
Zupa krupnik z jarzyną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0	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	260,0 g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ masło+ serek homog.+ po	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
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Inne składniki			

** Sposób obróbki potrawy

* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

1	Gluten	2	Skorupiaki	3	Jaja (jadalne)
4	Ryba	5	Orzeszki ziemne	6	Białko sojowe
7	Białko mleka krowiego	8	Orzechy i nasiona	9	Seler
10	Musztarda/gorczyca	11	Nasiona sezamu	12	Siarczyn i pochodna siarczynowa
13	Nasiona łubinu	14	Owoce morza	P15	Albumina
P16	Ananas	P17	Arbuz	P18	Aspartam
P19	Banan	P20	Białko jaja kurzego	P21	Borówka
P22	Bób	P23	Brzoskwinia	P24	Cebula
P25	Cynamon	P26	Cytrynian	P27	Czekolada
P28	Czosnek	P29	Dodatek do żywności	P30	Dorsz
P31	Drób	P32	Figi	P33	Gałka muszkatołowa
P34	Glutaminian	P35	Goździk	P36	Grzyb
P37	Homar	P38	Imbir	P39	Jabłko
P40	Kalmar	P41	Kokos	P42	Koncentrat białek jaja kurzego
P43	Krab	P44	Krewetki	P45	Kukurydza
P46	Kwas tłuszczowy omega-3 pochodzenia rybnego	P47	Laktoza	P48	Maliny
P49	Małże	P50	Marchew	P51	Mątwą
P52	Melon	P53	Mięso	P54	Mięso czerwone



P55	Migdał	P56	Nabiał	P57	Nasiona
P58	Olej rybi	P59	Olejek migdałowy	P60	Orzech
P61	Orzech laskowy	P62	Orzech nerkowca	P63	Orzech włoski - orzech
P64	Orzeszki piniowe	P65	Ostryga	P66	Ośmiornica
P67	Owies	P68	Owoc	P69	Owoc cytrusowy
P70	Owoc kiwi	P71	Owoc mango	P72	Papryka
P73	Pistacja	P74	Pomarańcza - owoc	P75	Pomidor
P76	Pszennica	P77	Ryż	P78	Ser
P79	Skorupiak morski	P80	Sok jabłkowy	P81	Truskawka
P82	Tuńczyk	P83	Warzywa strączkowe	P84	Wieprzowina
P85	Wiśnia	P86	Zboża	P87	Ziarna soi
P88	Ziemniak	P89	Zioła i przyprawy	P90	Żyto
P91	Żywność na bazie mleka ssaków				

.....
sporządził

/Morkisz Magdalena/

.....
zatwierdził