

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

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ jajecznica ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 744,56 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,24 , Cukry: 14,19 , Tłuszcz ogółem: 26,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,17 , Białko: 30,21 , Błonnik: 8,02 , Sól: 2,14

DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 825,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 129,72 , Cukry: 10,21 , Tłuszcz ogółem: 15,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,62 , Białko: 33,06 , Błonnik: 11,89 , Sól: ,69

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb miesz+ kielbasa zielonogórska+ pomidor+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 668,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,45 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 21,37 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,59 , Białko: 31,13 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,39

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 404,96	kcal
Węglowodny przyswajalne	340,93	g
Cukry (glukoza)	7,69	g
Cukry (fruktoza)	10,57	g
Cukry (sacharoza)	43,13	g
Tłuszcze (nasycone)	30,43	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,69	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,89	g
Białko	95,55	g
Błonnik	32,60	g
Sól	5,26	g

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02**ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, wek+ jajecznica ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko

mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 929,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,73 , Cukry: 15,28 , Tłuszcz ogółem: 34,19 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,45 , Białko: 40,56 , Błonnik: 2,95 , Sól: 1,95

DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba)

Wartość energetyczna: 727,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,99 , Cukry: 10,18 , Tłuszcz ogółem: 10,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,25 , Białko: 31,58 , Błonnik: 11,17 , Sól: ,57

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ kiełbasa zielonog+ pomidor+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 596,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,98 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 23,41 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,25 , Białko: 28,66 , Błonnik: 3 , Sól: 1,86

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 420,21	kcal
Węglowodny przyswajalne	332,22	g
Cukry (glukoza)	7,69	g
Cukry (fruktoza)	10,57	g
Cukry (sacharoza)	44,65	g
Tłuszcze (nasycone)	35,00	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,30	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,72	g
Białko	101,94	g
Błonnik	20,98	g
Sól	4,42	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, wek+ jajecznica - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 923,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,27 , Cukry: 15,03 , Tłuszcz ogółem: 34,13 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,44 , Białko: 39,91 , Błonnik: 2,55 , Sól: 1,95

DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko-mus

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryż gotowany, Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Jarzyny duszone - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 742,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 130,59 , Cukry: 14,56 , Tłuszcz ogółem: 5,45 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,92 , Białko: 32,99 , Błonnik: 14,51 , Sól: ,74

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ kiełbasa zielonog+ pomidor+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 596,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,98 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 23,41 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,25 , Białko: 28,66 , Błonnik: 3 , Sól: 1,86

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 436,81	kcal
Węglowodny przyswajalne	344,55	g
Cukry (glukoza)	8,21	g
Cukry (fruktoza)	16,78	g
Cukry (sacharoza)	42,81	g
Tłuszcze (nasycone)	34,70	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,01	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,56	g
Białko	102,41	g
Błonnik	24,08	g
Sól	4,59	g

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 655,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,73 , Cukry: 13,11 , Tłuszcz ogółem: 26,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,11 , Białko: 29,71 , Błonnik: 8,07 , Sól: 1,91

DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 825,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 129,72 , Cukry: 10,21 , Tłuszcz ogółem: 15,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,62 , Białko: 33,06 , Błonnik: 11,89 , Sól: ,69

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+kiełbasa zielonogórska+ pomidor+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 579,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,94 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 21,22 w tym nasycone kwasy

Dobowa suma wartosci odzywczych	Ilosc	jm.
Wartosc energetyczna kcal	2 226,79	kcal
Weglowodny przyswajalne	297,91	g
Cukry (glukoza)	7,69	g
Cukry (fruktoza)	10,57	g
Cukry (sacharoza)	40,97	g
Tluszcz (nasycone)	30,32	g
Tluszcz (jednonasycone)	23,73	g
Tluszcz (wielonasycone)	8,66	g
Bialko	94,53	g
Bionnik	32,72	g
Sol	4,80	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Bialko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartosc energetyczna: 609,25 kcal. , Weglowodany przyswajalne: 56,27 , Cukry: 13,05 , Tluszcz ogolem: 25,75 w tym nasycone kwasy tluszczowe 13,05 , Bialko: 28,05 , Bionnik: 6,79 , Sol: 1,69

DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki, graham 60 g+ maslo+ ogorek 50 g - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Bialko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartosc energetyczna: 250,5 kcal. , Weglowodany przyswajalne: 40,57 , Cukry: 14,73 , Tluszcz ogolem: 5,12 w tym nasycone kwasy tluszczowe 2,98 , Bialko: 6,27 , Bionnik: 6,94 , Sol: ,67

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Bialko mleka krowiego, Seler), Ryba smazona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryz gotowany, Surowka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartosc energetyczna: 825,22 kcal. , Weglowodany przyswajalne: 129,72 , Cukry: 10,21 , Tluszcz ogolem: 15,18 w tym nasycone kwasy tluszczowe 2,62 , Bialko: 33,06 , Bionnik: 11,89 , Sol: ,69

PODWIECZOREK

Kisiel i jablko

Wartosc energetyczna: 99,2 kcal. , Weglowodany przyswajalne: 23,57 , Cukry: 17,59 , Tluszcz ogolem: ,07 w tym nasycone kwasy tluszczowe ,02 , Bialko: ,24 , Bionnik: 1,02 , Sol: ,04

Kolacja

Kawa zbozowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Bialko mleka krowiego), Chleb graham+kielbasa zielonogorska+ pomidor+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Bialko sojowe, Bialko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartosc energetyczna: 533,22 kcal. , Weglowodany przyswajalne: 57,48 , Cukry: 4,46 , Tluszcz ogolem: 20,88 w tym nasycone kwasy tluszczowe 14,47 , Bialko: 28,97 , Bionnik: 7,6 , Sol: 1,94

DRUGA KOLACJA

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

Wartosc energetyczna: 185,5 kcal. , Weglowodany przyswajalne: 26,87 , Cukry: 1,58 , Tluszcz ogolem: 5,05 w tym nasycone kwasy tluszczowe 2,96 , Bialko: 5,47 , Bionnik: 4,44 , Sol: ,66

Dobowa suma wartosci odzywczych	Ilosc	jm.
Wartosc energetyczna kcal	2 502,88	kcal
Weglowodny przyswajalne	334,47	g

Cukry (glukoza)	8,64 g
Cukry (fruktoza)	11,67 g
Cukry (sacharoza)	41,31 g
Tłuszcze (nasycone)	36,10 g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,27 g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,69 g
Białko	102,04 g
Błonnik	38,69 g
Sól	5,70 g

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, wek+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 817,46 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,62 , Cukry: 15,28 , Tłuszcz ogółem: 22,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,25 , Białko: 40,45 , Błonnik: 2,95 , Sól: 1,95

DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba)

Wartość energetyczna: 682,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,99 , Cukry: 10,18 , Tłuszcz ogółem: 5,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,91 , Białko: 31,58 , Błonnik: 11,17 , Sól: ,57

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ kiełbasa zielonog+ pomidor+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 484,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,88 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 11,66 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,04 , Białko: 28,56 , Błonnik: 3 , Sól: 1,86

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 150,81	kcal
Węglowodny przyswajalne	332,01	g
Cukry (glukoza)	7,69	g
Cukry (fruktoza)	10,57	g
Cukry (sacharoza)	44,65	g
Tłuszcze (nasycone)	18,25	g
Tłuszcze (jednonasycone)	15,42	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,08	g
Białko	101,73	g
Błonnik	20,98	g
Sól	4,42	g

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

ŚNIADANIE

Herbata, graham+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 493,28 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 52,12 , Cukry: ,61 , Tłuszcz ogółem: 14,36 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,91 , Białko: 29,6 , Błonnik: 8,08 , Sól: 1,9

DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba)

Wartość energetyczna: 682,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,99 , Cukry: 10,18 , Tłuszcz ogółem: 5,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,91 , Białko: 31,58 , Błonnik: 11,17 , Sól: ,57

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

graham+ kielbasa zielonog+ pomidor+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 371,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,96 , Cukry: 3,16 , Tłuszcz ogółem: 6,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,19 , Białko: 24,61 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,01

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 713,64	kcal
Węglowodny przyswajalne	264,59	g
Cukry (glukoza)	7,69	g
Cukry (fruktoza)	10,57	g
Cukry (sacharoza)	27,08	g
Tłuszcze (nasycone)	11,06	g
Tłuszcze (jednonasycone)	9,54	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,50	g
Białko	86,94	g
Błonnik	31,99	g
Sól	4,53	g

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 655,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,73 , Cukry: 13,11 , Tłuszcz ogółem: 26,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,11 , Białko: 29,71 , Błonnik: 8,07 , Sól: 1,91

DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba

smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 825,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 129,72 , Cukry: 10,21 , Tłuszcz ogółem: 15,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,62 , Białko: 33,06 , Błonnik: 11,89 , Sól: ,69

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+kiełbasa zielonogórska+ pomidor+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 579,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,94 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 21,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,54 , Białko: 30,63 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,16

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 226,79	kcal
Węglowodany przyswajalne	297,91	g
Cukry (glukoza)	7,69	g
Cukry (fruktoza)	10,57	g
Cukry (sacharoza)	40,97	g
Tłuszcze (nasycone)	30,32	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,73	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,66	g
Białko	94,53	g
Błonnik	32,72	g
Sól	4,80	g

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Chleb mieszany+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 951,96 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 110,7 , Cukry: 2,32 , Tłuszcz ogółem: 32,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,79 , Białko: 43,02 , Błonnik: 8,77 , Sól: 2,48

DRUGIE ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 157,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 23,25 , Cukry: 15,3 , Tłuszcz ogółem: 2,96 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,82 , Białko: 7,35 , Błonnik: 2,85 , Sól: ,24

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 825,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 129,72 , Cukry: 10,21 , Tłuszcz ogółem: 15,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,62 , Białko: 33,06 , Błonnik: 11,89 , Sól: ,69

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko, Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 199,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 32,97 , Cukry: 17,59 , Tłuszcz ogółem: 3,83 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,4 , Białko: 7,04 , Błonnik: 1,02 , Sól: ,23

Kolacja

Chleb miesz+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko

sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 664,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,45 , Cukry: 4,6 , Tłuszcz ogółem: 21,37 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,59 , Białko: 31,13 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,39

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 798,36	kcal
Węglowodny przyswajalne	383,09	g
Cukry (glukoza)	7,69	g
Cukry (fruktoza)	10,57	g
Cukry (sacharoza)	31,76	g
Tłuszcze (nasycone)	38,22	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,83	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,44	g
Białko	121,61	g
Błonnik	33,35	g
Sól	6,03	g

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, wek+ jajecznicza ze szczypiorkiem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 807,06 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,4 , Cukry: 14,32 , Tłuszcz ogółem: 32,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17 , Białko: 36,84 , Błonnik: 1,91 , Sól: 1,55

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 ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryż gotowany, Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba)

Wartość energetyczna: 645,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 115,06 , Cukry: 6,94 , Tłuszcz ogółem: 4,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,82 , Białko: 29,32 , Błonnik: 7,63 , Sól: ,46

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ kiełbasa zielonog+ pomidor+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 736,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,02 , Cukry: 5,93 , Tłuszcz ogółem: 27,61 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,43 , Białko: 38,27 , Błonnik: 3,03 , Sól: 1,8

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 363,04	kcal
Węglowodny przyswajalne	322,19	g
Cukry (glukoza)	6,52	g
Cukry (fruktoza)	15,28	g
Cukry (sacharoza)	37,53	g

Tłuszcze (nasycone)	37,33	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,42	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,55	g
Białko	105,28	g
Błonnik	16,59	g
Sól	3,86	g

Dieta: D12 PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ D12

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, wek+ jajecznica ze szczypiorkiem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 807,06 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,4 , Cukry: 14,32 , Tłuszcz ogółem: 32,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17 , Białko: 36,84 , Błonnik: 1,91 , Sól: 1,55

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 ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryż gotowany, Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba)

Wartość energetyczna: 645,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 115,06 , Cukry: 6,94 , Tłuszcz ogółem: 4,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,82 , Białko: 29,32 , Błonnik: 7,63 , Sól: ,46

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ kiełbasa zielonog+ pomidor+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 736,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,02 , Cukry: 5,93 , Tłuszcz ogółem: 27,61 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,43 , Białko: 38,27 , Błonnik: 3,03 , Sól: 1,8

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 363,04	kcal
Węglowodny przyswajalne	322,19	g
Cukry (glukoza)	6,52	g
Cukry (fruktoza)	15,28	g
Cukry (sacharoza)	37,53	g
Tłuszcze (nasycone)	37,33	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,42	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,55	g
Białko	105,28	g
Błonnik	16,59	g
Sól	3,86	g

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb bezgl+ jajecznica ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja

(jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 532,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,17 , Cukry: 41,92 , Tłuszcz ogółem: 27,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,45 , Białko: 19,78 , Błonnik: ,4 , Sól: ,61

DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Ryba w jajku (bezglut) - w tym alergeny (Jaja (jadalne), Ryba)

Wartość energetyczna: 757,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 127,8 , Cukry: 10,19 , Tłuszcz ogółem: 10,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,21 , Białko: 30,59 , Błonnik: 10,99 , Sól: ,57

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

Chleb bezgl+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 449,07 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 47 , Cukry: 44,47 , Tłuszcz ogółem: 24,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,57 , Białko: 13,74 , Błonnik: 1,2 , Sól: ,71

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 905,59	kcal
Węglowodny przyswajalne	255,49	g
Cukry (glukoza)	7,69	g
Cukry (fruktoza)	10,57	g
Cukry (sacharoza)	109,71	g
Tłuszcze (nasycone)	35,29	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,33	g
Tłuszcze (wielonasycone)	4,85	g
Białko	65,25	g
Błonnik	16,46	g
Sól	1,94	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ jajecznica ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 655,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,73 , Cukry: 13,11 , Tłuszcz ogółem: 26,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,12 , Białko: 29,71 , Błonnik: 8,08 , Sól: 1,91

DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 821,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 129,72 , Cukry: 10,21 , Tłuszcz ogółem: 15,18 w tym nasycone

kwasy tłuszczowe 2,62 , Białko: 32,1 , Błonnik: 11,89 , Sól: ,64

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+kiełbasa zielonogórska+ pomidor+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 579,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,94 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 21,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,54 , Białko: 30,63 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,16

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 222,76	kcal
Węglowodny przyswajalne	297,91	g
Cukry (glukoza)	7,69	g
Cukry (fruktoza)	10,57	g
Cukry (sacharoza)	40,97	g
Tłuszcze (nasycone)	30,32	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,73	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,66	g
Białko	93,57	g
Błonnik	32,72	g
Sól	4,75	g

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 744,56 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,24 , Cukry: 14,19 , Tłuszcz ogółem: 26,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,17 , Białko: 30,21 , Błonnik: 8,02 , Sól: 2,14

DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 821,92 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 129,72 , Cukry: 10,15 , Tłuszcz ogółem: 14,28 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,05 , Białko: 33,03 , Błonnik: 11,89 , Sól: ,66

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

Chleb miesz+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor+dżem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 651,92 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,77 , Cukry: 13,49 , Tłuszcz ogółem: 17,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,31 , Białko: 20,95 , Błonnik: 9,02 , Sól: 2,13

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 385,10	kcal
Węglowodny przyswajalne	347,25	g
Cukry (glukoza)	10,56	g
Cukry (fruktoza)	13,44	g
Cukry (sacharoza)	45,21	g
Tłuszcze (nasycone)	27,58	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,18	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,77	g
Białko	85,33	g
Błonnik	32,80	g
Sól	4,97	g

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 744,56 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,24 , Cukry: 14,19 , Tłuszcz ogółem: 26,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,17 , Białko: 30,21 , Błonnik: 8,02 , Sól: 2,14

DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Kotlety sojowe - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe)

Wartość energetyczna: 766,46 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,79 , Cukry: 10,93 , Tłuszcz ogółem: 14,04 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,33 , Białko: 26,86 , Błonnik: 14,67 , Sól: ,36

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb miesz+ dżem+ pomidor +ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 680,96 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 96,16 , Cukry: 14,85 , Tłuszcz ogółem: 17,81 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,99 , Białko: 27,61 , Błonnik: 9,02 , Sól: 1,82

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 289,68	kcal
Węglowodny przyswajalne	338,90	g
Cukry (glukoza)	10,56	g
Cukry (fruktoza)	13,44	g
Cukry (sacharoza)	46,60	g
Tłuszcze (nasycone)	26,36	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,15	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,19	g
Białko	75,83	g
Błonnik	32,07	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+ jajecznicza ze szczypiorkie	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryba smażona **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0
Morszczuk, świeży *(4)		80,0	g
Olej rzepakowy		5,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		10,0	g
Bułka tarta *(1)		10,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Inne składniki		

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g



	Kisiel w proszku	20,0 g
Inne składniki		

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb miesz+ kielbasa zielonogórska+ pomid	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	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+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola **	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g



	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Ryba w jajku **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g	
wek+ kielbasa zielonog+ pomidor+ser twaróg	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 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: 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+ jajecznica **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	150,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Kasza manna *(1)	30,0 g	
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kości, wywar	80,0 g	



	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Ziemniaki, późne	200,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0 g
Ryba w jajku **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	190,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ kielbasa zielonog+ pomidor+ser twaróg	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	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+ jajecznicza ze szczypiorkiem+	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryba smażona **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułka tarta *(1)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+kielbasa zielonogórska+ pomi	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa 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

Jadłospis na dzień: 16-03-2026
szczegółowy**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g
Chleb graham+ jajecznicza ze szczypiorkiem+	Jaja kurze całe *(3)	150,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g
	Szczypiorek	3,0 g
	Rukola	20,0 g
Inne składniki		

DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mandarynki **(obróbka wstępna)	Mandarynki	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 ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kości, wywar	80,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Ziemniaki, późne	200,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Ryba smażona **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g	
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g	
	Olej rzepakowy	5,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g	
	Bułka tarta *(1)	10,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0 g	
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obróbka)	Olej rzepakowy	5,0 g	
	Kapusta pekińska	100,0 g	
	Koper ogrodowy	4,0 g	
	Ogórek	40,0 g	
	Rzodkiewka	50,0 g	
	Musztarda *(10)	3,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja



Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+kielbasa zielonogórska+ pomi	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa 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+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola **(Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Szcypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g



	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Ryba w jajku **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ kielbasa zielonog+ pomidor+ser twaróg	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D05/M MOD.- UBOGOENERGETYCZNA D05/

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
graham+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Szcypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g



	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0 g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób)	Kapusta pekińska	100,0 g
	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Ryba w jajku **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+ kielbasa zielonog+ pomidor+ser tw	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	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+ jajecznicza ze szczypiorkiem+	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

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



Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
	Kości, wywar	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Ziemniaki, późne	200,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Ryba smażona **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Bułka tarta *(1)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0 g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób)	Olej rzepakowy	5,0 g
	Kapusta pekińska	100,0 g
	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+kielbasa zielonogórska+ pomi	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ jajecznica ze szczypiorkie	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g

Jadłospis na dzień: 16-03-2026
szczegółowy**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Szcypiorek	3,0 g
	Rukola	20,0 g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g
	Kasza manna *(1)	30,0 g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g
Inne składniki		

DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mandarynki **(obróbka wstępna)	Mandarynki	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 ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryba smażona **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułka tarta *(1)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obróbka)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
	Kisiel w proszku	20,0	g
Kefir **(obróbka wstępna)	Kefir, 2% tł. *(7)	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mies+ kiełbasa zielonogórska+ pomid	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g



	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g
	Pomidor	100,0 g
	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+ jajecznicza ze szczypiorkiem **(smażeni	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Szcypiorek	3,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Ryba w jajku **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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



Inne składniki

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ kielbasa zielonog+ pomidor+ser twaróg	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	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 kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D12 PŁYNNA WZMOCNIONA D12

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ jajecznicza ze szczypiorkiem **(smażeni)	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Ryba w jajku **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g



Inne składniki

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ kielbasa zielonog+ pomidor+ser twaróg	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	10,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb bezgl+ jajecznica ze szczypiorkiem+ru	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Szcypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Skrobia ziemniaczana	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g



Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Olej rzepakowy	5,0 g
	Kapusta pekińska	100,0 g
	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Ryba w jajku (bezglut) **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezgl+ kielbasa zielonogórska+ pomid	Ser twarogowy tłusty	50,0 g	
	Masło ekstra *(7)	20,0 g	
	Pomidor	100,0 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+ jajecznica ze szczypiorkiem+	Jaja kurze całe *(3)	150,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
	Szczypiorek	3,0 g	
	Rukola	20,0 g	
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	



Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Ziemniaki, późne	200,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	80,0 g
Ryba smażona **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Bułka tarta *(1)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0 g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób)	Olej rzepakowy	5,0 g
	Kapusta pekińska	100,0 g
	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+kiełbasa zielonogórska+ pomi	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ jajecznica ze szczypiorkie	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g

Jadłospis na dzień: 16-03-2026
szczegółowy**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Szcypiorek	3,0 g
	Rukola	20,0 g
	Masło Bez Laktozy	15,0 g
Inne składniki		

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryba smażona **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułka tarta *(1)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mies+ kiełbasa zielonogórska+ pomid	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	25,0	g
	Kiełbasa 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 z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ jajecznicza ze szczypiorkie	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	80,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kotlety sojowe **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0
Kotlety sojowe **(smażenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Kotlety Sojowe *(6)	100,0	g
	Inne składniki		

PODWIECZOREK



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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb miesz+ dżem+ pomidor+ser twaróg **(Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	25,0	g
Inne składniki			

** Sposób obróbki potrawy

* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

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

Jadłospis na dzień: 16-03-2026
szczegółowy



Wojewódzki Szpital Psychiatryczny

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

P67	Owies	P68	Owoc	P69	Owoc cytrusowy
P70	Owoc kiwi	P71	Owoc mango	P72	Papryka
P73	Pistacja	P74	Pomarańcza - owoc	P75	Pomidor
P76	Pszenica	P77	Ryż	P78	Ser
P79	Skorupiak morski	P80	Sok jabłkowy	P81	Truskawka
P82	Tuńczyk	P83	Warzywa strączkowe	P84	Wieprzowina
P85	Wiśnia	P86	Zboża	P87	Ziarna soi
P88	Ziemniak	P89	Zioła i przyprawy	P90	Żyto
P91	Żywność na bazie mleka ssaków				

.....
sporządził

/Morkisz Magdalena/

.....
zatwierdził