

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

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 612,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,41 , Cukry: 15,99 , Tłuszcz ogółem: 18,12 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,52 , Białko: 15,93 , Błonnik: 9,91 , Sól: 1,81

**OBIAD**

Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 818,34 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 121,65 , Cukry: 21,89 , Tłuszcz ogółem: 13,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,11 , Białko: 41,08 , Błonnik: 13,88 , Sól: ,97

**PODWIECZOREK**

Banan

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

**Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 711,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,92 , Cukry: 2,93 , Tłuszcz ogółem: 23,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,27 , Białko: 29,54 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,27

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 337,04	kcal
Węglowodny przyswajalne	342,59	g
Cukry (glukoza)	11,61	g
Cukry (fruktoza)	12,50	g
Cukry (sacharoza)	55,10	g
Tłuszcze (nasycone)	27,14	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,42	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,71	g
Białko	88,55	g
Błonnik	36,07	g
Sól	5,06	g

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

Herbata z cukrem, wek+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 795,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,35 , Cukry: 16,96 , Tłuszcz ogółem: 25,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,79 , Białko: 25,6 , Błonnik: 4,76 , Sól: 1,62

**OBIAD**

Kompot bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g, Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 828,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,77 , Cukry: 22,75 , Tłuszcz ogółem: 13,87 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,11 , Białko: 41,39 , Błonnik: 14,44 , Sól: ,88

## **PODWIECZOREK**

Banan

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

## **Kolacja**

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ paszтет+ pomidor+ser tw - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 620,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,55 , Cukry: 3,29 , Tłuszcz ogółem: 25,65 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,88 , Białko: 26,17 , Błonnik: 1,86 , Sól: 1,73

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 438,55	kcal
Węglowodany przyswajalne	344,27	g
Cukry (glukoza)	11,80	g
Cukry (fruktoza)	12,74	g
Cukry (sacharoza)	56,86	g
Tłuszcze (nasycone)	32,02	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,20	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,68	g
Białko	95,16	g
Błonnik	24,46	g
Sól	4,24	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Wek+pasta z jaj+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 849,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,99 , Cukry: 15,41 , Tłuszcz ogółem: 29,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,76 , Białko: 32,77 , Błonnik: 2,88 , Sól: 1,76

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g, Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 828,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,77 , Cukry: 22,75 , Tłuszcz ogółem: 13,87 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,11 , Białko: 41,39 , Błonnik: 14,44 , Sól: ,88

## **PODWIECZOREK**

Banan

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

## **Kolacja**

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ kiełbasa dr+ pomidor+ser tw - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 584,09 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,56 , Cukry: 3,26 , Tłuszcz ogółem: 20,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,84 , Białko: 30,04 , Błonnik: 1,8 , Sól: 1,85

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 456,34	kcal
Węglowodny przyswajalne	340,92	g
Cukry (glukoza)	11,25	g
Cukry (fruktoza)	12,25	g
Cukry (sacharoza)	56,32	g
Tłuszcze (nasycone)	32,96	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,37	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,80	g
Białko	106,20	g
Błonnik	22,51	g
Sól	4,50	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 523,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,9 , Cukry: 14,91 , Tłuszcz ogółem: 17,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,46 , Białko: 15,42 , Błonnik: 9,97 , Sól: 1,58

### **OBIAD**

Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 818,34 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 121,65 , Cukry: 21,89 , Tłuszcz ogółem: 13,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,11 , Białko: 41,08 , Błonnik: 13,88 , Sól: ,97

### **PODWIECZOREK**

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

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 622,85 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,41 , Cukry: 1,85 , Tłuszcz ogółem: 23,65 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,22 , Białko: 29,03 , Błonnik: 8,94 , Sól: 2,04

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 039,86	kcal
Węglowodny przyswajalne	271,12	g
Cukry (glukoza)	5,81	g
Cukry (fruktoza)	13,20	g
Cukry (sacharoza)	34,19	g
Tłuszcze (nasycone)	26,85	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,41	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,50	g
Białko	86,13	g
Błonnik	35,79	g
Sól	4,60	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja

(jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 477,49 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 59,44 , Cukry: 14,85 , Tłuszcz ogółem: 17,63 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,4 , Białko: 13,76 , Błonnik: 8,69 , Sól: 1,36

## **DRUGIE ŚNIADANIE**

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

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

## **OBIAD**

Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 818,34 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 121,65 , Cukry: 21,89 , Tłuszcz ogółem: 13,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,11 , Białko: 41,08 , Błonnik: 13,88 , Sól: ,97

## **PODWIECZOREK**

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

## **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 576,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,96 , Cukry: 1,79 , Tłuszcz ogółem: 23,31 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,16 , Białko: 27,37 , Błonnik: 7,66 , Sól: 1,83

## **DRUGA KOLACJA**

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

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

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 315,99	kcal
Węglowodny przyswajalne	307,68	g
Cukry (glukoza)	6,76	g
Cukry (fruktoza)	14,30	g
Cukry (sacharoza)	34,53	g
Tłuszcze (nasycone)	32,63	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,95	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,52	g
Białko	93,64	g
Błonnik	41,76	g
Sól	5,50	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, wek+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 661,24 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,17 , Cukry: 16,9 , Tłuszcz ogółem: 11,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,41 , Białko: 25,45 , Błonnik: 4,76 , Sól: 1,59

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g, Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 810,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,77 , Cukry: 22,75 , Tłuszcz ogółem: 11,96 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,98 , Białko: 41,39 , Błonnik: 14,44 , Sól: ,88

## **PODWIECZOREK**

Banan

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

## **Kolacja**

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ kiełbasa dr+ pomidor+ ser tw - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 490,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,36 , Cukry: 3,36 , Tłuszcz ogółem: 8,88 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,69 , Białko: 30,84 , Błonnik: 3 , Sól: 1,87

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 156,77	kcal
Węglowodany przyswajalne	345,90	g
Cukry (glukoza)	11,80	g
Cukry (fruktoza)	12,74	g
Cukry (sacharoza)	56,87	g
Tłuszcze (nasycone)	14,32	g
Tłuszcze (jednonasycone)	13,35	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,57	g
Białko	99,68	g
Błonnik	25,60	g
Sól	4,35	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

graham+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 338,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,99 , Cukry: 2,2 , Tłuszcz ogółem: 3,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,09 , Białko: 15,2 , Błonnik: 9,92 , Sól: 1,54

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g, Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 810,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,77 , Cukry: 22,75 , Tłuszcz ogółem: 11,96 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,98 , Białko: 41,39 , Błonnik: 14,44 , Sól: ,88

### **PODWIECZOREK**

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

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 377,89 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,44 , Cukry: ,46 , Tłuszcz ogółem: 3,31 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,83 , Białko: 26,89 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,03

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

**Ilość**      **jm.**

Wartość energetyczna kcal	1 601,77	kcal
Węglowodny przyswajalne	249,35	g
Cukry (glukoza)	6,00	g
Cukry (fruktoza)	13,44	g
Cukry (sacharoza)	20,52	g
Tłuszcze (nasycone)	6,95	g
Tłuszcze (jednonasycone)	7,41	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,09	g
Białko	84,08	g
Błonnik	36,24	g
Sól	4,46	g

---

## Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 523,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,9 , Cukry: 14,91 , Tłuszcz ogółem: 17,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,46 , Białko: 15,42 , Błonnik: 9,97 , Sól: 1,58

### OBIAD

Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 818,34 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 121,65 , Cukry: 21,89 , Tłuszcz ogółem: 13,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,11 , Białko: 41,08 , Błonnik: 13,88 , Sól: ,97

### PODWIECZOREK

Banan

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

### Kolacja

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

Wartość energetyczna: 622,85 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,41 , Cukry: 1,85 , Tłuszcz ogółem: 23,65 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,22 , Białko: 29,03 , Błonnik: 8,94 , Sól: 2,04

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 158,86	kcal
Węglowodny przyswajalne	299,57	g
Cukry (glukoza)	11,61	g
Cukry (fruktoza)	12,50	g
Cukry (sacharoza)	52,94	g
Tłuszcze (nasycone)	27,03	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,46	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,48	g
Białko	87,53	g
Błonnik	36,19	g
Sól	4,60	g

---

## Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym

alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 868,96 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 127,06 , Cukry: 16,65 , Tłuszcz ogółem: 23,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,13 , Białko: 28,14 , Błonnik: 10,63 , Sól: 2,15

## **DRUGIE ŚNIADANIE**

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

## **OBIAD**

Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 800,34 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 121,65 , Cukry: 21,89 , Tłuszcz ogółem: 12,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,98 , Białko: 41,08 , Błonnik: 13,88 , Sól: ,97

## **PODWIECZOREK**

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

Wartość energetyczna: 235,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 42 , Cukry: 30,3 , Tłuszcz ogółem: 3,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,97 , Białko: 7,95 , Błonnik: 2,55 , Sól: ,24

## **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 711,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,92 , Cukry: 2,93 , Tłuszcz ogółem: 23,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,27 , Białko: 29,54 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,27

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 706,74	kcal
Węglowodny przyswajalne	387,94	g
Cukry (glukoza)	9,41	g
Cukry (fruktoza)	10,65	g
Cukry (sacharoza)	53,21	g
Tłuszcze (nasycone)	34,13	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,98	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,60	g
Białko	113,16	g
Błonnik	35,94	g
Sól	5,88	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, wek+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 677,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,43 , Cukry: 16,2 , Tłuszcz ogółem: 24,26 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,34 , Białko: 22,4 , Błonnik: 4,04 , Sól: 1,22

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g, Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 828,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,77 , Cukry: 22,75 , Tłuszcz ogółem: 13,87 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,11 , Białko: 41,39 , Błonnik: 14,44 , Sól: ,88

### **PODWIECZOREK**

## Banan

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

## Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ paszтет+ pomidor+ser tw - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 759,31 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,28 , Cukry: 3,19 , Tłuszcz ogółem: 29,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,06 , Białko: 35,18 , Błonnik: 1,86 , Sól: 1,67

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 459,55	kcal
Węglowodny przyswajalne	338,09	g
Cukry (glukoza)	11,80	g
Cukry (fruktoza)	12,74	g
Cukry (sacharoza)	56,00	g
Tłuszcze (nasycone)	34,75	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,68	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,89	g
Białko	100,97	g
Błonnik	23,74	g
Sól	3,77	g

---

## Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb bezglute+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 487,64 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 46,65 , Cukry: 43,96 , Tłuszcz ogółem: 28,81 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,47 , Białko: 5,65 , Błonnik: 2,3 , Sól: ,4

### OBIAD

Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g, Kompot z cukrem

Wartość energetyczna: 851,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 136,11 , Cukry: 50,47 , Tłuszcz ogółem: 13,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,88 , Białko: 36,9 , Błonnik: 14,77 , Sól: ,96

### PODWIECZOREK

#### Banan

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

## Kolacja

Chleb bezgl+ kiełb drob+ pomidor+ser tw - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 384,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 46,46 , Cukry: 41,67 , Tłuszcz ogółem: 16,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,13 , Białko: 11,19 , Błonnik: 0 , Sól: ,15

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 917,04	kcal
Węglowodny przyswajalne	272,82	g
Cukry (glukoza)	12,61	g
Cukry (fruktoza)	14,55	g
Cukry (sacharoza)	147,33	g
Tłuszcze (nasycone)	28,72	g

Tłuszcze (jednonasycone)	23,05 g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,66 g
Białko	55,74 g
Błonnik	20,47 g
Sól	1,51 g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Graham 120+ pasta z jaj+ rozspanka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 592,43 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,75 , Cukry: 13,17 , Tłuszcz ogółem: 23,46 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,48 , Białko: 22,13 , Błonnik: 8,04 , Sól: 1,73

### **OBIAD**

Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 807,84 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 121,65 , Cukry: 21,89 , Tłuszcz ogółem: 13,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,11 , Białko: 38,56 , Błonnik: 13,88 , Sól: ,83

### **PODWIECZOREK**

Banan

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

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 586,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,43 , Cukry: 1,82 , Tłuszcz ogółem: 18,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,18 , Białko: 32,91 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,17

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 180,52	kcal
Węglowodny przyswajalne	295,43	g
Cukry (glukoza)	10,99	g
Cukry (fruktoza)	11,94	g
Cukry (sacharoza)	52,35	g
Tłuszcze (nasycone)	28,01	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,92	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,31	g
Białko	95,59	g
Błonnik	34,20	g
Sól	4,73	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 661,15 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,34 , Cukry: 16,09 , Tłuszcz ogółem: 23,29 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,86 , Białko: 15,85 , Błonnik: 9,92 , Sól: 1,87

### **OBIAD**

Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka

krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 811,73 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 121,65 , Cukry: 21,77 , Tłuszcz ogółem: 12,12 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,96 , Białko: 41,01 , Błonnik: 13,88 , Sól: ,91

## **PODWIECZOREK**

Banan

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

## **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 736,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,87 , Cukry: 2,07 , Tłuszcz ogółem: 20,19 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,99 , Białko: 19,36 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,02

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 403,76	kcal
Węglowodany przyswajalne	359,46	g
Cukry (glukoza)	11,61	g
Cukry (fruktoza)	12,50	g
Cukry (sacharoza)	54,22	g
Tłuszcze (nasycone)	24,05	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,76	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,22	g
Białko	78,22	g
Błonnik	36,08	g
Sól	4,81	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 612,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,41 , Cukry: 15,99 , Tłuszcz ogółem: 18,12 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,52 , Białko: 15,93 , Błonnik: 9,91 , Sól: 1,81

### **OBIAD**

Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Jajko z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 777,84 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 122,07 , Cukry: 21,89 , Tłuszcz ogółem: 13,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,54 , Białko: 30,83 , Błonnik: 13,88 , Sól: ,95

### **PODWIECZOREK**

Banan

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

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 722,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,78 , Cukry: 3,4 , Tłuszcz ogółem: 17,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,99 , Białko: 27,61 , Błonnik: 8,82 , Sól: 1,82

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 307,01	kcal

Węglowodny przyswajalne	361,86 g
Cukry (glukoza)	11,61 g
Cukry (fruktoza)	12,50 g
Cukry (sacharoza)	55,57 g
Tłuszcze (nasycone)	25,29 g
Tłuszcze (jednonasycone)	17,47 g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,78 g
Białko	76,37 g
Błonnik	36,01 g
Sól	4,58 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+ sałatka brokułowo-kalafioro	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Kalafior	35,0	g
	Koper ogrodowy	2,0	g
	Ogórek	10,0	g
	Brokuły, mrożone	20,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Roszonka	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Burak	180,0	g
	Jabłko	20,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem ** (gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ paszтет+ pomidor+ser tw **	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Paszтет podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem ** (gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wec+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros ** (	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Kalafior	35,0	g
	Koper ogrodowy	2,0	g
	Brokuły, mrożone	20,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Roszonka	20,0	g
Zupa mleczna z ryżem ** (gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	30,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru ** (gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety z sosem koperkowym ** (duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g



	Woda	90,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0 g
	Burak	180,0 g
	Jabłko	20,0 g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
	Kości, wywar	210,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0 g
	Fasola szparagowa	20,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
	Kalafior	10,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	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+ paszтет+ pomidor+ser tw **(obróbka ws)	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Paszтет podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	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
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	30,0	g
Wek+ pasta z jaj+ roszonekka **(obróbka wstę)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Roszonekka	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

**Jadłospis na dzień: 16-04-2026**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Burak	180,0	g
	Jabłko	20,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
Mieszanka Ziół	2,0	g	
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	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 dr+ pomidor+ser tw **(obróbka)	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	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+ sałatka brokułowo-kalafiorow	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g



	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Kalafior	35,0 g
	Koper ogrodowy	2,0 g
	Ogórek	10,0 g
	Brokuły, mrożone	20,0 g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0 g
	Kukurydza, konserwowa	5,0 g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0 g
	Roszonka	20,0 g
Inne składniki		

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Burak	180,0	g
	Jabłko	20,0	g
Inne składniki			

### PODWIECZOREK

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

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ pasztet+ pomidor+ser tw **(o	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	g



	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Pomidor	100,0 g
Inne składniki		

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ sałatka brokułowo-kalafiorow	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Kalafior	35,0	g
	Koper ogrodowy	2,0	g
	Ogórek	10,0	g
	Brokuły, mrożone	20,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Roszonka	20,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g



	Koper ogrodowy	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	90,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0 g
	Burak	180,0 g
	Jabłko	20,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g	
Chleb graham+ pasztet+ pomidor+ser tw **(o	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g	
	Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
Inne składniki			

**DRUGA KOLACJA**

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

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0 g	
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
wek+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros **(	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0 g	
	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Kalafior	35,0 g	
	Koper ogrodowy	2,0 g	
	Brokuły, mrożone	20,0 g	
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0 g	
	Kukurydza, konserwowa	5,0 g	
	Roszonka	20,0 g	
	Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g
Ryż biały		30,0 g	



Inne składniki

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
	ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Burak	180,0	g
	Jabłko	20,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g

Inne składniki

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	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 dr+ pomidor+ser tw **(obróbka)	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	30,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g

Inne składniki

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g



	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Kalafior	35,0 g
	Koper ogrodowy	2,0 g
	Brokuły, mrożone	20,0 g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0 g
	Kukurydza, konserwowa	5,0 g
	Roszonka	20,0 g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g
Inne składniki		

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g	
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g	
	Koper ogrodowy	10,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Woda	90,0 g	
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g	
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Burak	180,0 g	
	Jabłko	20,0 g	
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kości, wywar	210,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0 g	
	Fasola szparagowa	20,0 g	
	Groszek zielony	10,0 g	
	Kalafior	10,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
Mieszanka Ziół	2,0 g		
Inne składniki			

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+ kiełbasa dr+ pomidor+ser tw **(obr)	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g	
	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	30,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Inne składniki			



**Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ sałatka brokułowo-kalafiorow	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Kalafior	35,0	g
	Koper ogrodowy	2,0	g
	Ogórek	10,0	g
	Brokuły, mrożone	20,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Roszonka	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Burak	180,0	g
	Jabłko	20,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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



Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0 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+ pasztet+ pomidor+ser tw **(o	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

### Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ sałatka brokułowo-kalafioro	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Kalafior	35,0	g
	Koper ogrodowy	2,0	g
	Ogórek	10,0	g
	Brokuły, mrożone	20,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Roszponka	20,0	g
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	30,0	g
Inne składniki			

### DRUGIE ŚNIADANIE

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

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g



	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0 g
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Koper ogrodowy	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	90,0 g
	ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Burak	180,0 g
	Jabłko	20,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ pasztet+ pomidor+ser tw **	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

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

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros **	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Kalafior	35,0	g
	Koper ogrodowy	2,0	g
	Brokuły, mrożone	20,0	g



	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0 g
	Kukurydza, konserwowa	5,0 g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0 g
	Roszonka	20,0 g
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g
	Ryż biały	30,0 g
Inne składniki		

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g	
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g	
	Koper ogrodowy	10,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Woda	90,0 g	
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g	
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0 g	
	Burak	180,0 g	
	Jabłko	20,0 g	
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kości, wywar	210,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0 g	
	Fasola szparagowa	20,0 g	
	Groszek zielony	10,0 g	
	Kalafior	10,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0 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+ pasztet+ pomidor+ser tw **(obróbka ws)	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g	
	Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0 g	
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	



	Ryż biały	30,0 g
Inne składniki		

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	10,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb bezglute+ sałatka brokułowo-kalafioro	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Kalafior	35,0	g
	Koper ogrodowy	2,0	g
	Ogórek	10,0	g
	Brokuły, mrożone	20,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0	g
	Kukurydza, konserwowa	5,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	15,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Inne składniki		

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Skrobia ziemniaczana	15,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Makaron Bezglutenowy	30,0	g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Burak	180,0	g
	Jabłko	20,0	g
Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Inne składniki			



**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezgl+ kiełb drob+ pomidor+ser tw <b>**</b> (	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Kiełbasa Drobiowa Gruba *(1, 6)	30,0	g
Herbata z cukrem <b>**</b> (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 <b>**</b> (gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Graham 120+ pasta z jaj+ roszponka <b>**</b> (obrób	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa pieczarkowa z makaronem <b>**</b> (gotowani	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	210,0	g
Kompot bez cukru <b>**</b> (gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety z sosem koperkowym <b>**</b> (duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g

**Jadłospis na dzień: 16-04-2026**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	90,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0 g
	Burak	180,0 g
	Jabłko	20,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0 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+ pomidor+ser tw **(	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g	
	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	30,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0 g	
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Chleb mieszany+ sałatka brokułowo-kalafioro	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g	
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g	
	Kalafior	35,0 g	
	Koper ogrodowy	2,0 g	
	Ogórek	10,0 g	
	Brokuły, mrożone	20,0 g	
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0 g	
	Kukurydza, konserwowa	5,0 g	
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0 g	
	Roszonka	20,0 g	
	Masło Bez Laktozy	15,0 g	
	Inne składniki		

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	30,0 g	
	Kości, wywar	210,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	



	Makaron czterojęczny *(1, 3)	30,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0 g
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	30,0 g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Koper ogrodowy	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	90,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0 g
	Burak	180,0 g
	Jabłko	20,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ pasztet+ pomidor+miód **	Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	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+ sałatka brokułowo-kalafioro	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g



	Kalafior	35,0 g
	Koper ogrodowy	2,0 g
	Ogórek	10,0 g
	Brokuły, mrożone	20,0 g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	7,0 g
	Kukurydza, konserwowa	5,0 g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0 g
	Roszonka	20,0 g
Inne składniki		

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	210,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Jajko z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Burak	180,0	g
	Jabłko	20,0	g
Inne składniki			

### PODWIECZOREK

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

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ miód+ pomidor+ser tw **(o	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



Miód pszczeni

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
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