

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

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

Wartość energetyczna: 707,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,33 , Cukry: 14,69 , Tłuszcz ogółem: 21,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,47 , Białko: 18,68 , Błonnik: 7,87 , Sól: 2,28

**OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa krem z dyni z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Risotto z sosem pieczarkowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 842,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,34 , Cukry: 13,78 , Tłuszcz ogółem: 21,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,5 , Białko: 41,25 , Błonnik: 15,21 , Sól: ,63

**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**

chleb mieszany+ serek śmietankowy+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 839,71 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,76 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 17,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,85 , Białko: 23,73 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,37

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 464,59	kcal
Węglowodany przyswajalne	300,58	g
Cukry (glukoza)	8,08	g
Cukry (fruktoza)	15,65	g
Cukry (sacharoza)	24,90	g
Tłuszcze (nasycone)	29,88	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,37	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,58	g
Białko	84,26	g
Błonnik	34,90	g
Sól	5,29	g

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

Herbata z cukrem, wek+pasztetowa+pomidor+kiełki - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 637,85 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,11 , Cukry: 15,8 , Tłuszcz ogółem: 23,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,14 , Białko: 16,31 , Błonnik: 2,4 , Sól: 1,75

**OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa krem z dyni z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Risotto z sosem pietruszkowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 843,64 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 110,06 , Cukry: 13,76 , Tłuszcz ogółem: 21,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,48 , Białko: 41,05 , Błonnik: 15,25 , Sól: ,65

## 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

wek+ serek śmietankowy+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 767,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,29 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 19,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,51 , Białko: 21,27 , Błonnik: 3 , Sól: 1,84

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 323,93	kcal
Węglowodny przyswajalne	266,61	g
Cukry (glukoza)	8,33	g
Cukry (fruktoza)	16,05	g
Cukry (sacharoza)	25,79	g
Tłuszcze (nasycone)	31,19	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,22	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,46	g
Białko	79,22	g
Błonnik	23,65	g
Sól	4,24	g

---

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

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, wek+kiełbasa drob+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 549,68 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,21 , Cukry: 15,8 , Tłuszcz ogółem: 20,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,14 , Białko: 16,31 , Błonnik: 2,4 , Sól: 1,3

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krem z dyni z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Risotto z sosem pietruszkowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 843,64 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 110,06 , Cukry: 13,76 , Tłuszcz ogółem: 21,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,48 , Białko: 41,05 , Błonnik: 15,25 , Sól: ,65

## PODWIECZOREK

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

## Kolacja

wek+ serek śmietankowy+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 767,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,29 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 19,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,51 , Białko: 21,27 , Błonnik: 3 , Sól: 1,84

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 235,76	kcal
Węglowodny przyswajalne	265,71	g

Cukry (glukoza)	8,33 g
Cukry (fruktoza)	16,05 g
Cukry (sacharoza)	25,79 g
Tłuszcze (nasycone)	28,19 g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,22 g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,46 g
Białko	79,22 g
Błonnik	23,65 g
Sól	3,79 g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 618,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,82 , Cukry: 13,61 , Tłuszcz ogółem: 21,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,42 , Białko: 18,17 , Błonnik: 7,93 , Sól: 2,05

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa krem z dyni z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Risotto z sosem pieczarkowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 842,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,34 , Cukry: 13,78 , Tłuszcz ogółem: 21,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,5 , Białko: 41,25 , Błonnik: 15,21 , Sól: ,63

### **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**

chleb graham+ serek śmietankowy+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 750,64 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,25 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 17,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,8 , Białko: 23,23 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,14

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 286,41	kcal
Węglowodny przyswajalne	257,56	g
Cukry (glukoza)	8,08	g
Cukry (fruktoza)	15,65	g
Cukry (sacharoza)	22,74	g
Tłuszcze (nasycone)	29,77	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,41	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,35	g
Białko	83,24	g
Błonnik	35,02	g
Sól	4,83	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 572,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,37 , Cukry: 13,55 , Tłuszcz ogółem: 21,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,35 , Białko: 16,5 , Błonnik: 6,65 , Sól: 1,83

## 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

Kompot bez cukru, Zupa krem z dyni z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Risotto z sosem pieczarkowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 842,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,34 , Cukry: 13,78 , Tłuszcz ogółem: 21,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,5 , Białko: 41,25 , Błonnik: 15,21 , Sól: ,63

## 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

chleb graham+ serek śmietankowy+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 704,44 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 58,79 , Cukry: 4,46 , Tłuszcz ogółem: 17,05 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,73 , Białko: 21,56 , Błonnik: 7,6 , Sól: 1,92

## DRUGA KOLACJA

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

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

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 562,49	kcal
Węglowodny przyswajalne	294,12	g
Cukry (glukoza)	9,03	g
Cukry (fruktoza)	16,75	g
Cukry (sacharoza)	23,08	g
Tłuszcze (nasycone)	35,55	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,95	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,38	g
Białko	90,75	g
Błonnik	40,99	g
Sól	5,72	g

---

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

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, wek+kielbasa drob+pomidor+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 437,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,1 , Cukry: 15,8 , Tłuszcz ogółem: 9,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,94 , Białko: 16,2 , Błonnik: 2,4 , Sól: 1,3

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krem z dyni z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Risotto z sosem pietruszkowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 753,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 110,06 , Cukry: 13,76 , Tłuszcz ogółem: 11,55 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,81 , Białko: 41,05 , Błonnik: 15,25 , Sól: ,65

### PODWIECZOREK

## 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

## Kolacja

wek+ serek śmietankowy+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 655,21 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,18 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 7,83 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,3 , Białko: 21,16 , Błonnik: 3 , Sól: 1,84

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 921,37	kcal
Węglowodny przyswajalne	265,50	g
Cukry (glukoza)	8,33	g
Cukry (fruktoza)	16,05	g
Cukry (sacharoza)	25,79	g
Tłuszcze (nasycone)	11,11	g
Tłuszcze (jednonasycone)	12,20	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,53	g
Białko	79,01	g
Błonnik	23,65	g
Sól	3,79	g

---

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

---

### ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 370,68 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 52,56 , Cukry: 1,76 , Tłuszcz ogółem: 7,06 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,22 , Białko: 18,16 , Błonnik: 8,28 , Sól: 1,59

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krem z dyni z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Risotto z sosem pietruszkowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 753,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 110,06 , Cukry: 13,76 , Tłuszcz ogółem: 11,55 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,81 , Białko: 41,05 , Błonnik: 15,25 , Sól: ,65

### PODWIECZOREK

#### 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

## Kolacja

wek+ serek śmietankowy+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 559,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 61,3 , Cukry: 4,7 , Tłuszcz ogółem: 4,45 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,16 , Białko: 15,25 , Błonnik: 3 , Sól: 1,7

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 758,35	kcal
Węglowodny przyswajalne	239,07	g
Cukry (glukoza)	8,33	g
Cukry (fruktoza)	16,05	g
Cukry (sacharoza)	10,40	g
Tłuszcze (nasycone)	8,25	g
Tłuszcze (jednonasycone)	9,66	g

Tłuszcze (wielonasycone)	5,36 g
Białko	75,06 g
Błonnik	29,53 g
Sól	3,94 g

---

## Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

---

### ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 618,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,83 , Cukry: 13,61 , Tłuszcz ogółem: 21,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,42 , Białko: 18,16 , Błonnik: 7,93 , Sól: 2,05

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krem z dyni z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Risotto z sosem pieczarkowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 842,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,34 , Cukry: 13,78 , Tłuszcz ogółem: 21,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,5 , Białko: 41,25 , Błonnik: 15,21 , Sól: ,63

### 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

chleb graham+ serek śmietankowy+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 750,64 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,25 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 17,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,8 , Białko: 23,23 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,14

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 286,36	kcal
Węglowodny przyswajalne	257,57	g
Cukry (glukoza)	8,08	g
Cukry (fruktoza)	15,65	g
Cukry (sacharoza)	22,74	g
Tłuszcze (nasycone)	29,77	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,41	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,35	g
Białko	83,24	g
Błonnik	35,02	g
Sól	4,83	g

---

## Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

---

### ŚNIADANIE

Chleb mieszany+pasztetowa+ogórek+kiełki - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z kaszą - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 911,13 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 110,17 , Cukry: 2,94 , Tłuszcz ogółem: 28,01 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,16 , Białko: 30,95 , Błonnik: 9,73 , Sól: 2,62

### 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

Kompot bez cukru, Zupa krem z dyni z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Risotto z sosem pieczarkowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 842,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,34 , Cukry: 13,78 , Tłuszcz ogółem: 21,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,5 , Białko: 41,25 , Błonnik: 15,21 , Sól: ,63

## PODWIECZOREK

Jabłko, Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 175,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,55 , Cukry: 14,55 , Tłuszcz ogółem: 3,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,44 , Białko: 7,4 , Błonnik: 3 , Sól: ,2

## Kolacja

chleb mieszany+ serek śmietankowy+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 835,71 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,76 , Cukry: 4,6 , Tłuszcz ogółem: 17,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,85 , Białko: 23,73 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,37

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 854,09	kcal
Węglowodany przyswajalne	341,12	g
Cukry (glukoza)	8,08	g
Cukry (fruktoza)	15,65	g
Cukry (sacharoza)	13,65	g
Tłuszcze (nasycone)	37,73	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,52	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,27	g
Białko	109,78	g
Błonnik	36,76	g
Sól	6,05	g

---

## Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

---

### ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 773,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,53 , Cukry: 15,79 , Tłuszcz ogółem: 28,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,38 , Białko: 25,38 , Błonnik: 3,54 , Sól: 1,69

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krem z dyni z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Risotto z sosem pietruszkowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 843,64 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 110,06 , Cukry: 13,76 , Tłuszcz ogółem: 21,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,48 , Białko: 41,05 , Błonnik: 15,25 , Sól: ,65

## 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

wek+ serek śmietankowy+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Zupa mleczna z kaszą - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 903,34 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,7 , Cukry: 6,05 , Tłuszcz ogółem: 23,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,75 , Białko: 30,34 , Błonnik: 4,14 , Sól: 1,78

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 595,76	kcal
Węglowodny przyswajalne	293,44	g
Cukry (glukoza)	8,33	g
Cukry (fruktoza)	16,05	g
Cukry (sacharoza)	25,78	g
Tłuszcze (nasycone)	37,67	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,64	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,38	g
Białko	97,36	g
Błonnik	25,93	g
Sól	4,12	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb bezgluten+kielbasa+ogórek+kielki+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 407,28 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,36 , Cukry: 42,42 , Tłuszcz ogółem: 20,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,76 , Białko: 8,24 , Błonnik: ,01 , Sól: ,3

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa krem z dyni z wafl.ryż. - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Risotto z sosem pieczarkowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 812,28 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 95,94 , Cukry: 13,73 , Tłuszcz ogółem: 25,52 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,74 , Białko: 37,96 , Błonnik: 13,82 , Sól: ,46

### **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**

chleb bezglut+ serek śmietankowy+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 543,85 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 48,27 , Cukry: 44,47 , Tłuszcz ogółem: 11,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,26 , Białko: 7,36 , Błonnik: 1,2 , Sól: ,69

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	1 838,41	kcal
Węglowodny przyswajalne	202,72	g
Cukry (glukoza)	8,08	g
Cukry (fruktoza)	15,65	g
Cukry (sacharoza)	91,45	g
Tłuszcze (nasycone)	26,82	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,61	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,82	g
Białko	54,16	g
Błonnik	18,03	g
Sól	1,46	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+kielbasa dr+ogórek+kielki - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 530,34 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,92 , Cukry: 13,61 , Tłuszcz ogółem: 18,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,42 , Białko: 18,17 , Błonnik: 7,93 , Sól: 1,6

## **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa krem z dyni z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Risotto z sosem pieczarkowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 832,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,34 , Cukry: 13,78 , Tłuszcz ogółem: 21,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,5 , Białko: 38,85 , Błonnik: 15,21 , Sól: ,49

## **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**

chleb graham+ serek śmietankowy+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 750,64 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,25 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 17,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,8 , Białko: 23,23 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,14

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 188,23	kcal
Węglowodny przyswajalne	256,66	g
Cukry (glukoza)	8,08	g
Cukry (fruktoza)	15,65	g
Cukry (sacharoza)	22,74	g
Tłuszcze (nasycone)	26,77	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,41	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,35	g
Białko	80,84	g
Błonnik	35,02	g
Sól	4,24	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 707,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,33 , Cukry: 14,69 , Tłuszcz ogółem: 21,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,47 , Białko: 18,68 , Błonnik: 7,87 , Sól: 2,28

## **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa krem z dyni z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Risotto z sosem pieczarkowym - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 836,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,34 , Cukry: 13,68 , Tłuszcz ogółem: 19,68 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,54 , Białko: 41,2 , Błonnik: 15,21 , Sól: ,58

## **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**

chleb mieszany+ miód+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 747,44 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,73 , Cukry: 5,24 , Tłuszcz ogółem: 14,16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,71 , Białko: 17,43 , Błonnik: 8,82 , Sól: 1,57

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 366,83	kcal
Węglowodny przyswajalne	335,55	g
Cukry (glukoza)	8,08	g
Cukry (fruktoza)	15,65	g
Cukry (sacharoza)	24,44	g
Tłuszcze (nasycone)	26,78	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,73	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,43	g
Białko	77,90	g
Błonnik	34,90	g
Sól	4,44	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+miód+ogórek+kiełki+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 699,21 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,31 , Cukry: 15,19 , Tłuszcz ogółem: 18,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,47 , Białko: 18,75 , Błonnik: 7,87 , Sól: 1,83

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa krem z dyni z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Risotto z sosem pieczarkowym z soczewicą - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 1 013,27 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 157,94 , Cukry: 14,88 , Tłuszcz ogółem: 15,56 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,61 , Białko: 43,65 , Błonnik: 24,11 , Sól: ,34

### **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**

chleb mieszany+ serek śmietankowy+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 839,71 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,76 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 17,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,85 , Białko: 23,73 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,37

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 627,19	kcal
Węglowodny przyswajalne	368,15	g
Cukry (glukoza)	8,08	g
Cukry (fruktoza)	15,65	g
Cukry (sacharoza)	26,50	g
Tłuszcze (nasycone)	23,99	g
Tłuszcze (jednonasycone)	18,94	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,28	g
Białko	86,74	g
Błonnik	43,80	g
Sól	4,55	g

---

.....  
sporządził  
/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził



**Dieta: D01 PODSTAWOWA D01**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+pasztetowa+ogórek+kiełki *	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Pasztetowa *(6)	30,0	g
	Kiełki Mieszanka	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z dyni z grzankami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	200,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Dynia	40,0	g
	Marchew	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Risotto z sosem pieczarkowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0
Wieprzowina, łopatka		100,0	g
Olej rzepakowy		10,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		10,0	g
Kasza jęczmienna, perłowa *(1)		40,0	g
Ryż biały		40,0	g
Pieczarka uprawna, świeża		40,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Woda		40,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
chleb mieszany+ serek śmietankowy+pomid	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g



	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Serek Śmietankowy *(7)	100,0 g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g
Inne składniki		

**Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+pasztetowa+pomidor+kiełki **(obróbka)	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Pasztetowa *(6)	30,0	g
	Kiełki Mieszanka	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z dyni z grzankami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	200,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Dynia	40,0	g
	Marchew	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Risotto z sosem pietruszkowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0	g
	Ryż biały	40,0	g
	Pietruszka, liście	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	60,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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



### Kolacja

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

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

### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+kiełbasa drob+pomidor **(obróbka wstępna)	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
Inne składniki			

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z dyni z grzankami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	200,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Dynia	40,0	g
	Marchew	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Risotto z sosem pietruszkowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0	g
	Ryż biały	40,0	g
	Pietruszka, liście	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Woda	60,0	g	
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasolka szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

### PODWIECZOREK



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

### Kolacja

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

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

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem <b>**</b> (gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+pasztetowa+ogórek+kiełki <b>**</b> (	Jaja kurze całe <b>*(3)</b>	60,0	g
	Masło ekstra <b>*(7)</b>	15,0	g
	Chleb graham <b>*(1, 3, 11)</b>	120,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Pasztetowa <b>*(6)</b>	30,0	g
	Kiełki Mieszanka	20,0	g
Inne składniki			

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru <b>**</b> (gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z dyni z grzankami <b>**</b> (gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. <b>*(7)</b>	30,0	g
	Kości, wywar	200,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 <b>*(1)</b>	10,0	g
	Chleb chrupki <b>*(1)</b>	20,0	g
	Dynia	40,0	g
	Marchew	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <b>*(9)</b>	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Risotto z sosem pieczarkowym <b>**</b> (gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. <b>*(7)</b>	20,0
Wieprzowina, łopatka		100,0	g
Olej rzepakowy		10,0	g
Mąka pszenna, typ 500 <b>*(1)</b>		10,0	g
Kasza jęczmienna, perłowa <b>*(1)</b>		40,0	g
Ryż biały		40,0	g
Pieczarka uprawna, świeża		40,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Woda		40,0	g



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

Inne składniki

#### PODWIECZOREK

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

Inne składniki

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
chleb graham+ serek śmietankowy+pomidor	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Serek Śmietankowy *(7)	100,0 g	
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g	

Inne składniki

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

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0 g	
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Chleb graham+pasztetowa+ogórek+kiełki **(	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g	
	Ogórek	50,0 g	
	Pasztetowa *(6)	30,0 g	
	Kiełki Mieszanka	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
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa krem z dyni z grzankami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kości, wywar	200,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g	
	Chleb chrupki *(1)	20,0 g	
	Dynia	40,0 g	
	Marchew	30,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0 g	



	Mieszanka Ziół	2,0 g
Risotto z sosem pieczarkowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	100,0 g
	Olej rzepakowy	10,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0 g
	Ryż biały	40,0 g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	40,0 g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
chleb graham+ serek śmietankowy+pomidor	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Śmietankowy *(7)	100,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Inne składniki			

**DRUGA KOLACJA**

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

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+kiełbasa drob+pomidor+jajko **(obrób	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

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



Zupa krem z dyni z grzankami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
	Kości, wywar	200,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Chleb chrupki *(1)	20,0 g
	Dynia	40,0 g
	Marchew	30,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Risotto z sosem pietruszkowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	100,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0 g
	Ryż biały	40,0 g
	Pietruszka, liście	20,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	60,0 g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+ serek śmietankowy+pomidor **(obróbka)	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Śmietankowy *(7)	100,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Inne składniki			

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

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+kielbasa drob+pomidor+jajko **(obr)	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kielbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	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
Zupa krem z dyni z grzankami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g



	Kości, wywar	200,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Chleb chrupki *(1)	20,0 g
	Dynia	40,0 g
	Marchew	30,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Risotto z sosem pietruszkowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	100,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0 g
	Ryż biały	40,0 g
	Pietruszka, liście	20,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	60,0 g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+ serek śmietankowy+pomidor **(obróbka)	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Śmietankowy *(7)	100,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+pasztetowa+ogórek+kiełki **(	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Pasztetowa *(6)	30,0	g
	Kiełki Mieszanka	20,0	g
Inne składniki			

#### OBIAD

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



Zupa krem z dyni z grzankami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
	Kości, wywar	200,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Chleb chrupki *(1)	20,0 g
	Dynia	40,0 g
	Marchew	30,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Risotto z sosem pieczarkowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	100,0 g
	Olej rzepakowy	10,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0 g
	Ryż biały	40,0 g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	40,0 g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

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

**Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+pasztetowa+ogórek+kielki *	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Pasztetowa *(6)	30,0	g
	Kielki Mieszanka	20,0	g
Zupa mleczna z kaszą **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0	g



Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 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
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z dyni z grzankami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	200,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Dynia	40,0	g
	Marchew	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Risotto z sosem pieczarkowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0	g
	Ryż biały	40,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Woda	40,0	g	
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
chleb mieszany+ serek śmietankowy+pomid	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Śmietankowy *(7)	100,0	g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

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



### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+pasztetowa+pomidor **(obróbka wstępna)	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Pasztetowa *(6)	30,0	g
Zupa mleczna z kaszą **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0	g
Inne składniki			

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z dyni z grzankami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	200,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Dynia	40,0	g
	Marchew	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Risotto z sosem pietruszkowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0	g
	Ryż biały	40,0	g
	Pietruszka, liście	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

### PODWIECZOREK

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

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+ serek śmietankowy+pomidor **(obróbka)	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Śmietankowy *(7)	100,0	g

**Jadłospis na dzień: 19-03-2026**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g
Zupa mleczna z kaszą **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0 g
Inne składniki		

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	10,0 g	
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Chleb bezgluten+kiełbasa+ogórek+kiełki+jajk	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g	
	Masło ekstra *(7)	20,0 g	
	Ogórek	50,0 g	
	Kiełki Mieszanka	20,0 g	
	Makaron Bezglutenowy	100,0 g	
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0 g	
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa krem z dyni z wafl.ryż. **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kości, wywar	150,0 g	
	Dynia	40,0 g	
	Marchew	30,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0 g	
	Skrobia ziemniaczana	10,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Wafle Ryżowe	70,0 g	
	Risotto z sosem pieczarkowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0 g
Wieprzowina, łopatka		100,0 g	
Olej rzepakowy		15,0 g	
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		10,0 g	
Kasza jęczmienna, perłowa *(1)		40,0 g	
Ryż biały		40,0 g	
Pieczarka uprawna, świeża		40,0 g	
Mieszanka Ziół		2,0 g	
Woda		40,0 g	
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0 g	
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
chleb bezglut+ serek śmietankowy+pomidor	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Serek Śmietankowy *(7)	100,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	10,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+kielbasa dr+ogórek+kielki **(o	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Kielki Mieszanka	20,0	g
	Kielbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z dyni z grzankami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Dynia	40,0	g
	Marchew	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	200,0	g
Risotto z sosem pieczarkowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0	g
	Ryż biały	40,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	40,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

**Jadłospis na dzień: 19-03-2026**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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

**Kolacja**

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

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+pasztetowa+ogórek+kielki *	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Pasztetowa *(6)	30,0	g
	Kielki Mieszanka	20,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z dyni z grzankami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	30,0	g
	Kości, wywar	200,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Dynia	40,0	g
	Marchew	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Risotto z sosem pieczarkowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	20,0
Wieprzowina, łopatka		100,0	g
Olej rzepakowy		10,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		10,0	g
Kasza jęczmienna, perłowa *(1)		40,0	g
Ryż biały		40,0	g
Pieczarka uprawna, świeża		40,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g



	Woda	40,0 g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
chleb mieszany+ miód+pomidor **(obróbka	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Miód pszczeli	50,0 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+miód+ogórek+kiełki+jajko **	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g	
	Ogórek	50,0 g	
	Miód pszczeli	25,0 g	
	Kiełki Mieszanka	20,0 g	
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa krem z dyni z grzankami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g	
	Chleb chrupki *(1)	20,0 g	
	Dynia	40,0 g	
	Marchew	30,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Woda	200,0 g	
	Risotto z sosem pieczarkowym z soczewicą *	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0 g
Olej rzepakowy		10,0 g	



	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0 g
	Ryż biały	40,0 g
	Soczewica czerwona, nasiona suche	100,0 g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	40,0 g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
chleb mieszany+ serek śmietankowy+pomid	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Śmietankowy *(7)	100,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Inne składniki			

\*\* Sposób obróbki potrawy

\* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

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

**Jadłospis na dzień: 19-03-2026**  
**szczegółowy**



**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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