

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

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ pasta z sera i ryby+ pomidor+ rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 715,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,12 , Cukry: 17,11 , Tłuszcz ogółem: 21,92 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,9 , Białko: 31,32 , Błonnik: 9,35 , Sól: 2,12

**OBIAD**

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Kurczak opiekany z ziemniakami, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 798,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 74,82 , Cukry: 10,71 , Tłuszcz ogółem: 28,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,67 , Białko: 47,26 , Błonnik: 11,39 , Sól: ,95

**PODWIECZOREK**

Mandarynki

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

**Kolacja**

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), chleb mieszany+ kielbasa drobiowa+ pomidor+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 732,18 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,56 , Cukry: 2,9 , Tłuszcz ogółem: 23,79 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,06 , Białko: 34,94 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,95

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 313,15	kcal
Węglowodny przyswajalne	265,44	g
Cukry (glukoza)	6,85	g
Cukry (fruktoza)	8,02	g
Cukry (sacharoza)	29,65	g
Tłuszcze (nasycone)	29,65	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,78	g
Tłuszcze (wielonasycone)	13,80	g
Białko	114,41	g
Błonnik	32,41	g
Sól	6,02	g

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

Herbata z cukrem, wek+ pasta z sera i ryby+ pomidor+ rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 900,11 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 110,61 , Cukry: 18,2 , Tłuszcz ogółem: 29,86 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,18 , Białko: 41,66 , Błonnik: 4,28 , Sól: 1,94

**OBIAD**

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Surówka z kapusty pekińskiej

200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Kurczak gotowany z ziemniakami

Wartość energetyczna: 685,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 74,82 , Cukry: 10,71 , Tłuszcz ogółem: 15,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,54 , Białko: 49,26 , Błonnik: 11,39 , Sól: ,98

## PODWIECZOREK

Mandarynki

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

## Kolacja

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

Wartość energetyczna: 659,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,09 , Cukry: 3,36 , Tłuszcz ogółem: 25,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,72 , Białko: 32,47 , Błonnik: 3 , Sól: 2,42

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 312,93	kcal
Węglowodany przyswajalne	267,47	g
Cukry (glukoza)	6,85	g
Cukry (fruktoza)	8,02	g
Cukry (sacharoza)	31,20	g
Tłuszcze (nasycone)	31,46	g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,14	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,11	g
Białko	124,28	g
Błonnik	21,52	g
Sól	5,34	g

---

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

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, wek+ pasta z sera i ryby+ pomidor+ rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 896,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 110,44 , Cukry: 18,03 , Tłuszcz ogółem: 29,79 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,17 , Białko: 41,25 , Błonnik: 4,03 , Sól: 1,94

### OBIAD

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

Wartość energetyczna: 704,73 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,67 , Cukry: 17,48 , Tłuszcz ogółem: 12,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,33 , Białko: 49,5 , Błonnik: 15,17 , Sól: 1,28

### 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

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

Wartość energetyczna: 659,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,09 , Cukry: 3,36 , Tłuszcz ogółem: 25,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,72 , Białko: 32,47 , Błonnik: 3 , Sól: 2,42

### Dobowa suma wartości odżywczych

Ilość jm.

Wartość energetyczna kcal	2 336,21	kcal
Węglowodny przyswajalne	278,35	g
Cukry (glukoza)	8,89	g
Cukry (fruktoza)	15,55	g
Cukry (sacharoza)	28,98	g
Tłuszcze (nasycone)	31,28	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,07	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,42	g
Białko	123,82	g
Błonnik	25,20	g
Sól	5,65	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+ pasta z sera i ryby+ pomidor+ rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 625,89 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,61 , Cukry: 16,03 , Tłuszcz ogółem: 21,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,84 , Białko: 30,81 , Błonnik: 9,41 , Sól: 1,89

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Kurczak opiekany z ziemniakami, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 798,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 74,82 , Cukry: 10,71 , Tłuszcz ogółem: 28,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,67 , Białko: 47,26 , Błonnik: 11,39 , Sól: ,95

### **PODWIECZOREK**

Mandarynki

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

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 643,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,05 , Cukry: 1,82 , Tłuszcz ogółem: 23,64 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13 , Białko: 34,43 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,72

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 134,94	kcal
Węglowodny przyswajalne	222,43	g
Cukry (glukoza)	6,85	g
Cukry (fruktoza)	8,02	g
Cukry (sacharoza)	27,49	g
Tłuszcze (nasycone)	29,54	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,82	g
Tłuszcze (wielonasycone)	13,57	g
Białko	113,40	g
Błonnik	32,53	g
Sól	5,56	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+ pasta z sera i ryby+ pomidor+ rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 579,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 61,15 , Cukry: 15,97 , Tłuszcz ogółem: 21,43 w tym nasycone kwasy

## **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, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Kurczak opiekany z ziemniakami, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 798,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 74,82 , Cukry: 10,71 , Tłuszcz ogółem: 28,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,67 , Białko: 47,26 , Błonnik: 11,39 , Sól: ,95

## **PODWIECZOREK**

Mandarynki

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

## **Kolacja**

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), chleb graham+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 596,86 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,59 , Cukry: 1,76 , Tłuszcz ogółem: 23,29 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,94 , Białko: 32,77 , Błonnik: 7,6 , Sól: 2,5

## **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	2 411,04	kcal
Węglowodny przyswajalne	258,99	g
Cukry (glukoza)	7,80	g
Cukry (fruktoza)	9,12	g
Cukry (sacharoza)	27,83	g
Tłuszcze (nasycone)	35,32	g
Tłuszcze (jednonasycone)	33,36	g
Tłuszcze (wielonasycone)	14,60	g
Białko	120,91	g
Błonnik	38,50	g
Sól	6,46	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, wek+ pasta z sera i ryby+ pomidor+ rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 784,43 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 110,33 , Cukry: 18,03 , Tłuszcz ogółem: 18,05 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,96 , Białko: 41,14 , Błonnik: 4,03 , Sól: 1,93

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Kurczak gotowany z ziemniakami, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 658,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 74,82 , Cukry: 10,71 , Tłuszcz ogółem: 13,03 w tym nasycone kwasy

## PODWIECZOREK

### Mandarynki

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

## Kolacja

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

Wartość energetyczna: 547,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,99 , Cukry: 3,36 , Tłuszcz ogółem: 14,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,51 , Białko: 32,36 , Błonnik: 3 , Sól: 2,42

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 058,08	kcal
Węglowodny przyswajalne	267,09	g
Cukry (glukoza)	6,78	g
Cukry (fruktoza)	7,94	g
Cukry (sacharoza)	31,18	g
Tłuszcze (nasycone)	14,83	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,52	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,94	g
Białko	123,67	g
Błonnik	21,27	g
Sól	5,33	g

---

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

---

### ŚNIADANIE

Herbata, graham+ pasta z sera i ryby+ pomidor+ rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 460,24 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 56,83 , Cukry: 3,36 , Tłuszcz ogółem: 9,96 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,62 , Białko: 30,29 , Błonnik: 9,16 , Sól: 1,89

### OBIAD

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Kurczak gotowany z ziemniakami, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 658,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 74,82 , Cukry: 10,71 , Tłuszcz ogółem: 13,03 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,34 , Białko: 49,26 , Błonnik: 11,39 , Sól: ,98

## PODWIECZOREK

### Mandarynki

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

## Kolacja

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

Wartość energetyczna: 434,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,07 , Cukry: ,46 , Tłuszcz ogółem: 8,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,65 , Białko: 28,41 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,58

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 620,89	kcal
Węglowodny przyswajalne	199,67	g
Cukry (glukoza)	6,78	g
Cukry (fruktoza)	7,94	g

Cukry (sacharoza)	13,61 g
Tłuszcze (nasycone)	7,64 g
Tłuszcze (jednonasycone)	13,64 g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,36 g
Białko	108,87 g
Błonnik	32,28 g
Sól	5,44 g

---

## Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ pasta z sera i ryby+ pomidor+ rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 625,89 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,61 , Cukry: 16,03 , Tłuszcz ogółem: 21,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,84 , Białko: 30,81 , Błonnik: 9,41 , Sól: 1,89

### OBIAD

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Kurczak opiekany z ziemniakami, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 798,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 74,82 , Cukry: 10,71 , Tłuszcz ogółem: 28,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,67 , Białko: 47,26 , Błonnik: 11,39 , Sól: ,95

### PODWIECZOREK

Mandarynki

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

### Kolacja

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

Wartość energetyczna: 643,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,05 , Cukry: 1,82 , Tłuszcz ogółem: 23,64 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13 , Białko: 34,43 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,72

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 134,94	kcal
Węglowodny przyswajalne	222,43	g
Cukry (glukoza)	6,85	g
Cukry (fruktoza)	8,02	g
Cukry (sacharoza)	27,49	g
Tłuszcze (nasycone)	29,54	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,82	g
Tłuszcze (wielonasycone)	13,57	g
Białko	113,40	g
Błonnik	32,53	g
Sól	5,56	g

---

## Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

---

### ŚNIADANIE

Herbata, Chleb mieszany+ pasta z sera i ryby+ pomidor+ rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 847,59 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 115,5 , Cukry: 5,24 , Tłuszcz ogółem: 19,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,05 , Białko: 44,05 , Błonnik: 10,1 , Sól: 2,46

### DRUGIE ŚNIADANIE

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 100,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,4 , Cukry: 0 , Tłuszcz ogółem: 3,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,38 , Białko: 6,8 , Błonnik: 0 , Sól: ,19

## **OBIAD**

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Kurczak opiekany z ziemniakami, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 771,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 74,82 , Cukry: 10,71 , Tłuszcz ogółem: 25,52 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,47 , Białko: 47,26 , Błonnik: 11,39 , Sól: ,95

## **PODWIECZOREK**

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

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

## **Kolacja**

chleb mieszany+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 653,39 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,49 , Cukry: 1,9 , Tłuszcz ogółem: 15,96 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,58 , Białko: 34,87 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,95

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 529,94	kcal
Węglowodany przyswajalne	307,47	g
Cukry (glukoza)	6,85	g
Cukry (fruktoza)	8,02	g
Cukry (sacharoza)	18,28	g
Tłuszcze (nasycone)	26,29	g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,55	g
Tłuszcze (wielonasycone)	13,35	g
Białko	140,33	g
Błonnik	33,16	g
Sól	6,78	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, wek+ pasta z sera i ryby+ pomidor+ rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 782,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,69 , Cukry: 17,44 , Tłuszcz ogółem: 28,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,73 , Białko: 38,46 , Błonnik: 3,56 , Sól: 1,53

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Kurczak gotowany z ziemniakami

Wartość energetyczna: 603,58 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,89 , Cukry: 7,47 , Tłuszcz ogółem: 10,65 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,11 , Białko: 47 , Błonnik: 7,86 , Sól: ,87

### **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**

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

sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 799,68 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,14 , Cukry: 3,23 , Tłuszcz ogółem: 30,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,89 , Białko: 42,08 , Błonnik: 3,03 , Sól: 2,36

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 260,79	kcal
Węglowodny przyswajalne	257,86	g
Cukry (glukoza)	5,76	g
Cukry (fruktoza)	12,83	g
Cukry (sacharoza)	24,10	g
Tłuszcze (nasycone)	33,79	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,26	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,98	g
Białko	128,13	g
Błonnik	17,45	g
Sól	4,77	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb bezgl+ pasta z sera i ryby+ pomidor+ rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 465,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 48,01 , Cukry: 44,84 , Tłuszcz ogółem: 19,7 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,44 , Białko: 20,85 , Błonnik: 1,73 , Sól: ,59

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem bezgl - w tym alergeny (Seler), Kurczak opiekany z ziemniakami, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 852,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,92 , Cukry: 10,68 , Tłuszcz ogółem: 37,67 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,26 , Białko: 46 , Błonnik: 11,15 , Sól: ,94

### **PODWIECZOREK**

Mandarynki

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

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 436,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 45,08 , Cukry: 41,77 , Tłuszcz ogółem: 18,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,46 , Białko: 18,55 , Błonnik: 1,2 , Sól: 1,28

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	1 821,74	kcal
Węglowodny przyswajalne	174,96	g
Cukry (glukoza)	6,85	g
Cukry (fruktoza)	8,02	g
Cukry (sacharoza)	96,21	g
Tłuszcze (nasycone)	27,20	g
Tłuszcze (jednonasycone)	35,02	g
Tłuszcze (wielonasycone)	13,46	g
Białko	86,30	g
Błonnik	16,93	g
Sól	2,82	g

---

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

---

## ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ pasta z sera i ryby+ pomidor+ rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 625,89 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,61 , Cukry: 16,03 , Tłuszcz ogółem: 21,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,84 , Białko: 30,81 , Błonnik: 9,41 , Sól: 1,89

## OBIAD

Kompot bez cukru, Kurczak opiekany z ziemniakami, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 918,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,05 , Cukry: 11,3 , Tłuszcz ogółem: 30 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,46 , Białko: 49,35 , Błonnik: 12,87 , Sól: ,7

## PODWIECZOREK

Mandarynki

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

## Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), chleb graham+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 643,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,05 , Cukry: 1,82 , Tłuszcz ogółem: 23,64 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13 , Białko: 34,43 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,72

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 254,56	kcal
Węglowodny przyswajalne	245,66	g
Cukry (glukoza)	7,00	g
Cukry (fruktoza)	8,23	g
Cukry (sacharoza)	27,72	g
Tłuszcze (nasycone)	30,33	g
Tłuszcze (jednonasycone)	31,36	g
Tłuszcze (wielonasycone)	13,85	g
Białko	115,48	g
Błonnik	34,01	g
Sól	5,32	g

---

## Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

---

## ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+kiełbasa dr+ pomidor+ rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 555,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,66 , Cukry: 17,11 , Tłuszcz ogółem: 14,26 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,73 , Białko: 12,54 , Błonnik: 9,35 , Sól: 1,63

## OBIAD

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), Kurczak opiekany z ziemniakami, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 798,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 74,82 , Cukry: 10,71 , Tłuszcz ogółem: 28,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,67 , Białko: 47,26 , Błonnik: 11,39 , Sól: ,95

## PODWIECZOREK

Mandarynki

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

## Kolacja

chleb mieszany+ kielbasa drobiowa+ pomidor+jajko - 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: 726,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,38 , Cukry: 1,54 , Tłuszcz ogółem: 20,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,91 , Białko: 34,58 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,75

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 147,55	kcal
Węglowodny przyswajalne	261,81	g
Cukry (glukoza)	6,85	g
Cukry (fruktoza)	8,02	g
Cukry (sacharoza)	28,29	g
Tłuszcze (nasycone)	26,34	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,17	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,68	g
Białko	95,28	g
Błonnik	32,41	g
Sól	5,32	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ serek śmietankowy+ pomidor+ rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 801,18 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,26 , Cukry: 17,11 , Tłuszcz ogółem: 14,26 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,73 , Białko: 18,63 , Błonnik: 9,35 , Sól: 2,23

### **OBIAD**

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

Wartość energetyczna: 714,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,56 , Cukry: 12,06 , Tłuszcz ogółem: 14,57 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,49 , Białko: 28,75 , Błonnik: 16,49 , Sól: ,4

### **PODWIECZOREK**

Mandarynki

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

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 757,42 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,38 , Cukry: 3,4 , Tłuszcz ogółem: 22,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,65 , Białko: 25,21 , Błonnik: 8,82 , Sól: 1,98

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 271,36	kcal
Węglowodny przyswajalne	313,35	g
Cukry (glukoza)	7,00	g
Cukry (fruktoza)	8,23	g
Cukry (sacharoza)	30,39	g
Tłuszcze (nasycone)	23,72	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,36	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,72	g
Białko	63,50	g
Błonnik	34,01	g
Sól	4,56	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+ pasta z sera i ryby+ pomid	Ser twarogowy chudy *(7)	70,0	g
	Śledź w oleju *(4)	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
	Szczypiorek	10,0	g
	Roszonka	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak opiekany z ziemniakami **(pieczeni	Mięso z ud kurczaka, ze skórą	200,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mandarynki **(obróbka wstępna)	Mandarynki	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+ kiełbasa drobiowa+ pomido	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g



	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	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
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+ pasta z sera i ryby+ pomidor+ rosz **(g)	Ser twarogowy chudy *(7)	70,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Roszponka	20,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Makaron czterojęczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kurczak gotowany z ziemniakami **(pieczeni)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0
Ziemniaki, późne		300,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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



**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ kielbasa drobiowa+pomidor+jajko **(ob)	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	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
wek+ pasta z sera i ryby+ pomidor+ rosz ** (g)	Ser twarogowy chudy *(7)	70,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Roszponka	20,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

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

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko-mus **(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
wek+ kielbasa drobiowa+pomidor+jajko **(ob)	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	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+ pasta z sera i ryby+ pomidor	Ser twarogowy chudy *(7)	70,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak opiekany z ziemniakami **(pieczeni)	Mięso z ud kurczaka, ze skórą	200,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**



Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mandarynki **(obróbka wstępna)	Mandarynki	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+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	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+ pasta z sera i ryby+ pomidor	Ser twarogowy chudy *(7)	70,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	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
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak opiekany z ziemniakami **(pieczeni)	Mięso z ud kurczaka, ze skórą	200,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	g

**Jadłospis na dzień: 02-04-2026  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Mieszanka Ziół	2,0 g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Olej rzepakowy	5,0 g
	Kapusta pekińska	100,0 g
	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mandarynki **(obróbka wstępna)	Mandarynki	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+ kielbasa drobiowa+ pomidor+	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	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+ pasta z sera i ryby+ pomidor+ rosz **(g	Ser twarogowy chudy *(7)	70,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Roszponka	20,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

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



Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0 g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0 g
	Pietruszka, liście	10,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0 g
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Kurczak gotowany z ziemniakami **(pieczeni)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0 g
	Ziemniaki, późne	300,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób)	Olej rzepakowy	2,0 g
	Kapusta pekińska	100,0 g
	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Inne składniki	

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ kielbasa drobiowa+pomidor+jajko **(ob)	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	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
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
graham+ pasta z sera i ryby+ pomidor+ rosół	Ser twarogowy chudy *(7)	70,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Roszonka	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

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

**Jadłospis na dzień: 02-04-2026**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0 g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0 g
	Pietruszka, liście	10,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0 g
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Kurczak gotowany z ziemniakami **(pieczeni)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0 g
	Ziemniaki, późne	300,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób)	Olej rzepakowy	2,0 g
	Kapusta pekińska	100,0 g
	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+ kiełbasa drobiowa+pomidor+jajko *	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	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+ pasta z sera i ryby+ pomidor	Ser twarogowy chudy *(7)	70,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Roszonka	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

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

**Jadłospis na dzień: 02-04-2026  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0 g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0 g
	Pietruszka, liście	10,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0 g
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Kurczak opiekany z ziemniakami **(pieczeni)	Mięso z ud kurczaka, ze skórą	200,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Ziemniaki, późne	300,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób)	Olej rzepakowy	5,0 g
	Kapusta pekińska	100,0 g
	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mandarynki **(obróbka wstępna)	Mandarynki	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+ kielbasa drobiowa+ pomidor+	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	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 **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ pasta z sera i ryby+ pomid	Ser twarogowy chudy *(7)	70,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
Roszponka	20,0	g	



zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

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

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak opiekany z ziemniakami **(pieczeni)	Mięso z ud kurczaka, ze skórą	200,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
chleb mieszany+ kiełbasa drobiowa+ pomido	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
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+ pasta z sera i ryby+ pomidor+ rosz ***(g)	Ser twarogowy chudy *(7)	70,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Roszponka	20,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

### OBIAD

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

### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko-mus **(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
wek+ kielbasa drobiowa+pomidor+jajko **(ob)	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

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



### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	10,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb bezgl+ pasta z sera i ryby+ pomidor+ r	Ser twarogowy chudy *(7)	70,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Inne składniki			

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem bezgl **(gotow	Kości, wywar	270,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Makaron Bezglutenowy	30,0	g
Kurczak opiekany z ziemniakami **(pieczeni	Mięso z ud kurczaka, ze skórą	200,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Olej rzepakowy	10,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

### PODWIECZOREK

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

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
chleb bezgl+ kielbasa drobiowa+ pomidor+jaj	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	10,0	g



	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g
Inne składniki		

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ pasta z sera i ryby+ pomidor	Ser twarogowy chudy *(7)	70,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Roszonka	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Kurczak opiekany z ziemniakami **(pieczeni)	Mięso z ud kurczaka, ze skórą	200,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	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
	Woda	230,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mandarynki **(obróbka wstępna)	Mandarynki	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+ kielbasa drobiowa+ pomidor+	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	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+kielbasa dr+ pomidor+ ros	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
	Kielbasa Drobiowa *(6, 10)	50,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak opiekany z ziemniakami **(pieczeni	Mięso z ud kurczaka, ze skórą	200,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

**Jadłospis na dzień: 02-04-2026**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
chleb mieszany+ kiełbasa drobiowa+ pomido	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	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+ 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
	Szczypiorek	10,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Serek Śmietankowy *(7)	100,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Zupa jarzynowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0
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
	Woda	220,0 g
Kotlety sojowe **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Kotlety Sojowe *(6)	100,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mandarynki **(obróbka wstępna)	Mandarynki	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+ miód+ pomidor+jajko **(obr)	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
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: 02-04-2026**  
**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