

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

Galaretka drobiowa - w tym alergeny (Seler), Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ masło+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 697,74 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,08 , Cukry: 16,21 , Tłuszcz ogółem: 18,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,89 , Białko: 33,91 , Błonnik: 10,43 , Sól: 2,01

**OBIAD**

Kompot z cukrem, Zupa cebulowa z grzankami - w tym alergeny (Gluten), Pulpety z sosem chrzanowym

Wartość energetyczna: 861,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 140,47 , Cukry: 46,36 , Tłuszcz ogółem: 11,26 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,63 , Białko: 38,06 , Błonnik: 16,37 , Sól: 1,1

**PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko

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

**Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 788,85 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,65 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 35,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 23,18 , Białko: 32,07 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,74

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 447,31	kcal
Węglowodany przyswajalne	339,76	g
Cukry (glukoza)	7,13	g
Cukry (fruktoza)	13,97	g
Cukry (sacharoza)	64,66	g
Tłuszcze (nasycone)	37,72	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,14	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,17	g
Białko	104,28	g
Błonnik	36,64	g
Sól	5,90	g

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

Galaretka drobiowa - w tym alergeny (Seler), wek+ masło+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 841,26 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,53 , Cukry: 5,04 , Tłuszcz ogółem: 27,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,5 , Białko: 45,21 , Błonnik: 6,68 , Sól: 1,82

**OBIAD**

ziemniaki gotowane, Surówka z jabłka i selera 200 g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego, Seler), Zupa krem z brokuła z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Pulpety z sosem

koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kompot bez cukru

Wartość energetyczna: 756,92 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 110,93 , Cukry: 17,95 , Tłuszcz ogółem: 12,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,17 , Białko: 38,95 , Błonnik: 16,44 , Sól: 1,13

## **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko

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

## **Kolacja**

wek+kielb. zielonogórska+pomidor+miód - 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: 706,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,72 , Cukry: 5,56 , Tłuszcz ogółem: 29,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,84 , Białko: 23,97 , Błonnik: 3 , Sól: 1,74

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 403,54	kcal
Węglowodany przyswajalne	314,75	g
Cukry (glukoza)	6,18	g
Cukry (fruktoza)	11,96	g
Cukry (sacharoza)	28,01	g
Tłuszcze (nasycone)	38,52	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,44	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,88	g
Białko	108,36	g
Błonnik	27,14	g
Sól	4,74	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Galaretką drobiowa - w tym alergeny (Seler), wek+ masło - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 836,24 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,12 , Cukry: 4,84 , Tłuszcz ogółem: 27,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,49 , Białko: 44,69 , Błonnik: 6,36 , Sól: 1,82

### **OBIAD**

ziemniaki gotowane, Zupa krem z brokuła z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kompot bez cukru, Jarzyny duszone - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 770,92 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 114,73 , Cukry: 15,98 , Tłuszcz ogółem: 11,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,85 , Białko: 39,45 , Błonnik: 17,02 , Sól: 1,14

### **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko

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

### **Kolacja**

wek+kielb. zielonogórska+pomidor+miód - 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: 706,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,72 , Cukry: 5,56 , Tłuszcz ogółem: 29,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,84 , Białko: 23,97 , Błonnik: 3 , Sól: 1,74

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 412,53	kcal
Węglowodny przyswajalne	318,14	g
Cukry (glukoza)	5,91	g
Cukry (fruktoza)	9,30	g
Cukry (sacharoza)	28,77	g
Tłuszcze (nasycone)	38,19	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,27	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,01	g
Białko	108,34	g
Błonnik	27,40	g
Sól	4,74	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Galaretką drobiową - w tym alergeny (Seler), Herbata z cukrem, Chleb graham+ masło+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 608,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,57 , Cukry: 15,13 , Tłuszcz ogółem: 18,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,84 , Białko: 33,4 , Błonnik: 10,49 , Sól: 1,78

### **OBIAD**

Kompot z cukrem, Zupa cebulowa z grzankami - w tym alergeny (Gluten), Pulpety z sosem chrzanowym

Wartość energetyczna: 861,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 140,47 , Cukry: 46,36 , Tłuszcz ogółem: 11,26 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,63 , Białko: 38,06 , Błonnik: 16,37 , Sól: 1,1

### **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko

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

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 685,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,52 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 35,29 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 23,11 , Białko: 31,35 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,53

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 255,13	kcal
Węglowodny przyswajalne	297,13	g
Cukry (glukoza)	7,13	g
Cukry (fruktoza)	13,97	g
Cukry (sacharoza)	62,50	g
Tłuszcze (nasycone)	37,60	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,18	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,92	g
Białko	103,05	g
Błonnik	36,76	g
Sól	5,45	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Galaretką drobiową - w tym alergeny (Seler), Herbata z cukrem, Chleb graham+ masło+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 562,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 61,11 , Cukry: 15,07 , Tłuszcz ogółem: 17,73 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 z cukrem, Zupa cebulowa z grzankami - w tym alergeny (Gluten), Pulpety z sosem chrzanowym

Wartość energetyczna: 861,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 140,47 , Cukry: 46,36 , Tłuszcz ogółem: 11,26 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,63 , Białko: 38,06 , Błonnik: 16,37 , Sól: 1,1

## PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

## Kolacja

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

Wartość energetyczna: 632,36 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,21 , Cukry: 4,46 , Tłuszcz ogółem: 34,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 23,02 , Białko: 29,02 , Błonnik: 7,6 , Sól: 2,32

## 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	2 524,03	kcal
Węglowodny przyswajalne	333,84	g
Cukry (glukoza)	8,08	g
Cukry (fruktoza)	15,07	g
Cukry (sacharoza)	62,84	g
Tłuszcze (nasycone)	43,35	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,68	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,91	g
Białko	109,89	g
Błonnik	42,73	g
Sól	6,35	g

---

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

---

### ŚNIADANIE

Galaretką drobiowa - w tym alergeny (Seler), wek+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 727,79 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,32 , Cukry: 4,86 , Tłuszcz ogółem: 16,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,29 , Białko: 44,97 , Błonnik: 6,6 , Sól: 1,82

### OBIAD

ziemniaki gotowane, Zupa krem z brokuła z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kompot bez cukru, Surówka z jabłka i selera 200 g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 756,92 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 110,93 , Cukry: 17,95 , Tłuszcz ogółem: 12,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,17 , Białko: 38,95 , Błonnik: 16,44 , Sól: 1,13

## PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

## Kolacja

wek+kielb. zielonogórska+pomidor+miód - 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: 576,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,62 , Cukry: 5,56 , Tłuszcz ogółem: 13,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,27 , Białko: 23,82 , Błonnik: 3 , Sól: 1,74

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 160,28	kcal
Węglowodny przyswajalne	314,44	g
Cukry (glukoza)	6,10	g
Cukry (fruktoza)	11,86	g
Cukry (sacharoza)	28,00	g
Tłuszcze (nasycone)	19,74	g
Tłuszcze (jednonasycone)	15,07	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,49	g
Białko	107,98	g
Błonnik	27,06	g
Sól	4,73	g

---

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

---

### ŚNIADANIE

Galaretką drobiowa - w tym alergeny (Seler), graham+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 445,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 56,86 , Cukry: 2,45 , Tłuszcz ogółem: 6,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,63 , Białko: 33,16 , Błonnik: 10,41 , Sól: 1,77

### OBIAD

ziemniaki gotowane, Zupa krem z brokuła z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kompot bez cukru, Surówka z jabłka i selera 200 g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 739,77 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,35 , Cukry: 17,94 , Tłuszcz ogółem: 12,01 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,15 , Białko: 38,44 , Błonnik: 16,32 , Sól: 1,13

## PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

## Kolacja

graham+kielb. zielonogórska+pomidor+miód - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 464,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 72,77 , Cukry: 3,66 , Tłuszcz ogółem: 7,52 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,21 , Białko: 20,66 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,88

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 748,92	kcal
Węglowodny przyswajalne	260,55	g

Cukry (glukoza)	6,10 g
Cukry (fruktoza)	11,86 g
Cukry (sacharoza)	23,68 g
Tłuszcze (nasycone)	12,01 g
Tłuszcze (jednonasycone)	7,75 g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,16 g
Białko	92,51 g
Błonnik	36,63 g
Sól	4,83 g

---

## **Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06**

---

### **ŚNIADANIE**

Galaretką drobiową - w tym alergeny (Seler), Herbata z cukrem, Chleb graham+ masło+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 608,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,57 , Cukry: 15,13 , Tłuszcz ogółem: 18,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,84 , Białko: 33,4 , Błonnik: 10,49 , Sól: 1,78

### **OBIAD**

Kompot z cukrem, Zupa cebulowa z grzankami - w tym alergeny (Gluten), Pulpety z sosem chrzanowym

Wartość energetyczna: 861,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 140,47 , Cukry: 46,36 , Tłuszcz ogółem: 11,26 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,63 , Białko: 38,06 , Błonnik: 16,37 , Sól: 1,1

### **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko

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

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 685,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,52 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 35,29 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 23,11 , Białko: 31,35 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,53

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 255,13	kcal
Węglowodny przyswajalne	297,13	g
Cukry (glukoza)	7,13	g
Cukry (fruktoza)	13,97	g
Cukry (sacharoza)	62,50	g
Tłuszcze (nasycone)	37,60	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,18	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,92	g
Białko	103,05	g
Błonnik	36,76	g
Sól	5,45	g

---

## **Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07**

---

### **ŚNIADANIE**

Galaretką drobiową - w tym alergeny (Seler), Chleb mieszany+ masło+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 838,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,92 , Cukry: 4,58 , Tłuszcz ogółem: 18,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,37 , Białko: 47,61 , Błonnik: 12,5 , Sól: 2,35

## 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 z cukrem, Zupa cebulowa z grzankami - w tym alergeny (Gluten), Pulpety z sosem chrzanowym

Wartość energetyczna: 861,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 140,47 , Cukry: 46,36 , Tłuszcz ogółem: 11,26 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,63 , Białko: 38,06 , Błonnik: 16,37 , Sól: 1,1

## PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko, Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 189,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 32,87 , Cukry: 19,09 , Tłuszcz ogółem: 2,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,81 , Białko: 6,69 , Błonnik: 1,02 , Sól: ,28

## Kolacja

Chleb mieszany+kielb. zielonogórska+pomidor+ser to - 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: 698,33 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,58 , Cukry: 4,6 , Tłuszcz ogółem: 24,95 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,13 , Białko: 31,97 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,74

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 677,80	kcal
Węglowodny przyswajalne	378,14	g
Cukry (glukoza)	7,13	g
Cukry (fruktoza)	13,97	g
Cukry (sacharoza)	55,03	g
Tłuszcze (nasycone)	32,72	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,12	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,14	g
Białko	130,78	g
Błonnik	38,71	g
Sól	6,71	g

---

## Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

---

### ŚNIADANIE

Galaretka drobiowa - w tym alergeny (Seler), wek+ masło+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 723,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 72,6 , Cukry: 4,28 , Tłuszcz ogółem: 26,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,05 , Białko: 42,01 , Błonnik: 5,96 , Sól: 1,42

### OBIAD

ziemniaki gotowane, Zupa krem z brokuła z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kompot bez cukru

Wartość energetyczna: 673,92 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 99,2 , Cukry: 8,36 , Tłuszcz ogółem: 11,26 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,74 , Białko: 35,78 , Błonnik: 10,14 , Sól: ,86

### PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

### Kolacja

wek+kielb. zielonogórska+pomidor+miód - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko

mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 835,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 97,61 , Cukry: 5,67 , Tłuszcz ogółem: 35,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 22,21 , Białko: 33,24 , Błonnik: 4,35 , Sól: 1,7

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 332,68	kcal
Węglowodny przyswajalne	292,99	g
Cukry (glukoza)	4,28	g
Cukry (fruktoza)	7,88	g
Cukry (sacharoza)	23,75	g
Tłuszcze (nasycone)	41,02	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,06	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,62	g
Białko	111,27	g
Błonnik	21,47	g
Sól	4,03	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Galaretką drobiowa - w tym alergeny (Seler), Herbata z cukrem, Chleb bezglut+ masło+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 331,44 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 18,81 , Cukry: 14,77 , Tłuszcz ogółem: 16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,44 , Białko: 23,44 , Błonnik: 2,81 , Sól: ,48

### **OBIAD**

Kompot z cukrem, Zupa cebulowa z krążkami ryżowymi - w tym alergeny (Gluten), Pulpety z sosem chrzanowym

Wartość energetyczna: 882,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 131,12 , Cukry: 46,15 , Tłuszcz ogółem: 19,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,07 , Białko: 33,68 , Błonnik: 14,65 , Sól: ,87

### **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko

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

### **Kolacja**

Chleb bezgl+kielb. zielonogórska+pomidor+ser to - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 318,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 16,28 , Cukry: 15,3 , Tłuszcz ogółem: 29,27 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 20,46 , Białko: 11,46 , Błonnik: 1,2 , Sól: 1,14

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	1 632,54	kcal
Węglowodny przyswajalne	189,77	g
Cukry (glukoza)	7,13	g
Cukry (fruktoza)	13,97	g
Cukry (sacharoza)	72,71	g
Tłuszcze (nasycone)	34,99	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,01	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,18	g
Białko	68,81	g
Błonnik	19,68	g
Sól	2,53	g

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

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ masło+ rukola+awokado kielbasa dr+po - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 622,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,32 , Cukry: 14,96 , Tłuszcz ogółem: 28,59 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,44 , Białko: 13,28 , Błonnik: 11,9 , Sól: 1,41

### OBIAD

Kompot z cukrem, Zupa cebulowa z grzankami - w tym alergeny (Gluten), Pulpety z sosem chrzanowym

Wartość energetyczna: 846,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 140,47 , Cukry: 46,36 , Tłuszcz ogółem: 11,26 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,63 , Białko: 34,46 , Błonnik: 16,37 , Sól: ,89

### PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

### Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+kiełb. zielonogórska+pomidor+miód - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 690,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 82,75 , Cukry: 5,02 , Tłuszcz ogółem: 26,68 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,92 , Białko: 26,72 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,03

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 259,32	kcal
Węglowodany przyswajalne	316,11	g
Cukry (glukoza)	7,66	g
Cukry (fruktoza)	14,68	g
Cukry (sacharoza)	61,59	g
Tłuszcze (nasycone)	33,01	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,01	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,58	g
Białko	74,70	g
Błonnik	38,17	g
Sól	4,38	g

---

## Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

---

### ŚNIADANIE

Galaretką drobiowa - w tym alergeny (Seler), Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ masło+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 697,74 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,08 , Cukry: 16,21 , Tłuszcz ogółem: 18,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,89 , Białko: 33,91 , Błonnik: 10,43 , Sól: 2,01

### OBIAD

Kompot z cukrem, Zupa cebulowa z grzankami - w tym alergeny (Gluten), Pulpety z sosem chrzanowym

Wartość energetyczna: 840,21 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 138,61 , Cukry: 46 , Tłuszcz ogółem: 9,79 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,7 , Białko: 36,74 , Błonnik: 16,37 , Sól: 1,02

### PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

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

### Kolacja

Chleb mieszany+kiełb. zielonogórska+pomidor+miód - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko

sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 787,96 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,7 , Cukry: 4,74 , Tłuszcz ogółem: 23,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,84 , Białko: 27,07 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,04

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 425,11	kcal
Węglowodny przyswajalne	355,95	g
Cukry (glukoza)	7,13	g
Cukry (fruktoza)	13,97	g
Cukry (sacharoza)	63,44	g
Tłuszcze (nasycone)	29,46	g
Tłuszcze (jednonasycone)	15,31	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,80	g
Białko	97,96	g
Błonnik	36,64	g
Sól	5,12	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ masło+ rukola+awokado+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 712,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 90,84 , Cukry: 16,04 , Tłuszcz ogółem: 28,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,49 , Białko: 13,79 , Błonnik: 11,84 , Sól: 1,64

### **OBIAD**

Kompot z cukrem, Zupa cebulowa z grzankami - w tym alergeny (Gluten), ziemniaki gotowane, Surówka z jabłka i selera 200 g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego, Seler), Kotlety sojowe - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe)

Wartość energetyczna: 767,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 134,77 , Cukry: 46,85 , Tłuszcz ogółem: 8,83 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,77 , Białko: 25,68 , Błonnik: 19,58 , Sól: ,69

### **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko

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

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 851,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,64 , Cukry: 6,1 , Tłuszcz ogółem: 30,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,54 , Białko: 27,12 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,2

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 361,11	kcal
Węglowodny przyswajalne	348,01	g
Cukry (glukoza)	7,66	g
Cukry (fruktoza)	14,68	g
Cukry (sacharoza)	63,49	g
Tłuszcze (nasycone)	30,64	g
Tłuszcze (jednonasycone)	29,65	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,59	g
Białko	56,83	g
Błonnik	37,75	g
Sól	4,53	g

---

.....  
sporządził  
/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził



**Dieta: D01 PODSTAWOWA D01**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Żelatyna	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ masło+ rukola **(obróbka)	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Zupa cebulowa z grzankami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Cebula	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Pulpety z sosem chrzanowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka z jabłka i selera 200 g **(obróbka w	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	30,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	100,0	g
	Jabłko	70,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**



Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+kiełb. zielonogórska+pomid	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

**Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Żelatyna	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
wek+ masło+ rukola **(obróbka wstępna)	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Rukola	20,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka z jabłka i selera 200 g **(obróbka w	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	30,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	100,0	g
	Jabłko	70,0	g
Zupa krem z brokuła z grzankami **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g



	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Koper ogrodowy	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	90,0 g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+kiełb. zielonogórska+pomidor+miód **(o	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretką drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Żelatyna	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
wek+ masło **(obróbka wstępna)	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Zupa krem z brokuła z grzankami **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Brokuły	40,0	g



	Pietruszka, liście	5,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Koper ogrodowy	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	90,0 g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g
Jarzyzny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	190,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+kiełb. zielonogórska+pomidor+miód **(o	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

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

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Żelatyna	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ masło+ rukola **(obróbka ws	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g



	Rukola	20,0 g
Inne składniki		

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Zupa cebulowa z grzankami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Cebula	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Pulpety z sosem chrzanowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka z jabłka i selera 200 g **(obróbka w	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	30,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	100,0	g
	Jabłko	70,0	g
Inne składniki			

### PODWIECZOREK

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

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+kiełb. zielonogórska+pomidor	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

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

### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g



	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0 g
	Kukurydza, konserwowa	15,0 g
	Żelatyna	8,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0 g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g
Chleb graham+ masło+ rukola **(obróbka ws)	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g
	Rukola	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 z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0 g	
Zupa cebulowa z grzankami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g	
	Chleb chrupki *(1)	20,0 g	
	Cebula	40,0 g	
	Sól biała	0,1 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Pulpety z sosem chrzanowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g	
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g	
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	10,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Woda	90,0 g	
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g	
Surówka z jabłka i selera 200 g **(obróbka w)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	30,0 g	
	Seler korzeniowy *(9)	100,0 g	
	Jabłko	70,0 g	
Inne składniki			

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

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

**Jadłospis na dzień: 22-04-2026**  
**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
Chleb graham+kiełb. zielonogórska+pomidor	Ser topiony, edamski *(7)	25,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0 g
Inne składniki		

**DRUGA KOLACJA**

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

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0 g	
	Kukurydza, konserwowa	15,0 g	
	Żelatyna	8,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
wek+rukola **(obróbka wstępna)	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Rukola	15,0 g	
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Płatki owsiane *(1)	30,0 g	
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g	
Zupa krem z brokuła z grzankami **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kości, wywar	220,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Chleb chrupki *(1)	20,0 g	
	Brokuły	40,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Sól biała	0,1 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Jaja kurze całe *(3)		20,0 g	
Wieprzowina, łopatka		80,0 g	
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		10,0 g	



	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Koper ogrodowy	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	90,0 g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g
Surówka z jabłka i selera 200 g **(obróbka w	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	30,0 g
	Seler korzeniowy *(9)	100,0 g
	Jabłko	70,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+kiełb. zielonogórska+pomidor+miód **(o	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Miód pszczeli	25,0 g	
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0 g	
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g	
Inne składniki			

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretką drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0 g	
	Kukurydza, konserwowa	15,0 g	
	Żelatyna	8,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
graham+rukola **(obróbka wstępna)	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
	Rukola	15,0 g	
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g	
Zupa krem z brokuła z grzankami **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kości, wywar	220,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Chleb chrupki *(1)	20,0 g	
	Brokuły	40,0 g	



	Pietruszka, liście	5,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Koper ogrodowy	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	90,0 g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g
Surówka z jabłka i selera 200 g **(obróbka w	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	30,0 g
	Seler korzeniowy *(9)	100,0 g
	Jabłko	70,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+kiełb. zielonogórska+pomidor+miód	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Żelatyna	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ masło+ rukola **(obróbka ws	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Zupa cebulowa z grzankami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Cebula	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Pulpety z sosem chrzanowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka z jabłka i selera 200 g **(obróbka w	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	30,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	100,0	g
	Jabłko	70,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+kiełb. zielonogórska+pomidor	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

**Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g



	Żelatyna	8,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Chleb mieszany+ masło+ rukola **(obróbka	Masło ekstra *(7)	5,0 g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g
	Rukola	20,0 g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g
	Płatki owsiane *(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 z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Zupa cebulowa z grzankami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Cebula	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Pulpety z sosem chrzanowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka z jabłka i selera 200 g **(obróbka w	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	30,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	100,0	g
	Jabłko	70,0	g
Inne składniki			

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
	Kisiel w proszku	20,0	g
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+kiełb. zielonogórska+pomid	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	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
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0 g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g
Inne składniki		

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Żelatyna	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
wek+ masło+ rukola **(obróbka wstępna)	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Rukola	20,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Zupa krem z brokuła z grzankami **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g



Inne składniki

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+kiełb. zielonogórska+pomidor+miód **(o	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Żelatyna	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb bezglut+ masło+ rukola **(obróbka wst	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Rukola	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Zupa cebulowa z krążkami ryżowymi **(gogo	Kości, wywar	300,0	g
	Cebula	40,0	g
	Skrobia ziemniaczana	10,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Wafle Ryżowe	20,0	g
Pulpety z sosem chrzanowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g



	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Olej rzepakowy	10,0 g
	Skrobia ziemniaczana	20,0 g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	10,0 g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	90,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Surówka z jabłka i selera 200 g **(obróbka w	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	30,0 g
	Seler korzeniowy *(9)	100,0 g
	Jabłko	70,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezgl+kielb. zielonogórska+pomidor+s	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	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+ masło+ rukola+awokado kieł	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Awokado	100,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Zupa cebulowa z grzankami **(gotowanie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Cebula	40,0	g



	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	280,0 g
Pulpety z sosem chrzanowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	90,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Surówka z jabłka i selera 200 g **(obróbka w	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	30,0 g
	Seler korzeniowy *(9)	100,0 g
	Jabłko	70,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+kiełb. zielonogórska+pomidor	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

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

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretko drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Żelatyna	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ masło+ rukola **(obróbka	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Rukola	20,0	g



	Masło Bez Laktozy	15,0 g
Inne składniki		

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Zupa cebulowa z grzankami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Cebula	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Pulpety z sosem chrzanowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka z jabłka i selera 200 g **(obróbka w	Seler korzeniowy *(9)	100,0	g
	Jabłko	70,0	g
	Jogurt Naturalny Bez Laktozy	30,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+kiełb. zielonogórska+pomid	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy **(got	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

**Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g



	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g
Chleb mieszany+ masło+ rukola+awokado+p	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g
	Pomidor	50,0 g
	Awokado	100,0 g
	Rukola	20,0 g
Inne składniki		

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Zupa cebulowa z grzankami **(gotowanie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Cebula	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	280,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka z jabłka i selera 200 g **(obróbka w	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	30,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	100,0	g
	Jabłko	70,0	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
Inne składniki			

### PODWIECZOREK

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

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+miód+pomidor+ser top **(o	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	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 muszkatolowa
P34	Glutaminian	P35	Goździk	P36	Grzyb
P37	Homar	P38	Imbir	P39	Jabłko
P40	Kalmar	P41	Kokos	P42	Koncentrat białek jaja kurzego
P43	Krab	P44	Krewetki	P45	Kukurydza
P46	Kwas tłuszczowy omega-3 pochodzenia rybnego	P47	Laktoza	P48	Maliny
P49	Małże	P50	Marchew	P51	Mątwą
P52	Melon	P53	Mięso	P54	Mięso czerwone
P55	Migdał	P56	Nabiał	P57	Nasiona
P58	Olej rybi	P59	Olejek migdałowy	P60	Orzech
P61	Orzech laskowy	P62	Orzech nerkowca	P63	Orzech włoski - orzech
P64	Orzeszki piniowe	P65	Ostryga	P66	Ośmiornica
P67	Owies	P68	Owoc	P69	Owoc cytrusowy
P70	Owoc kiwi	P71	Owoc mango	P72	Papryka
P73	Pistacja	P74	Pomarańcza - owoc	P75	Pomidor
P76	Pszenica	P77	Ryż	P78	Ser
P79	Skorupiak morski	P80	Sok jabłkowy	P81	Truskawka
P82	Tuńczyk	P83	Warzywa strączkowe	P84	Wieprzowina
P85	Wiśnia	P86	Zboża	P87	Ziarna soi
P88	Ziemniak	P89	Zioła i przyprawy	P90	Żyto
P91	Żywność na bazie mleka ssaków				

.....  
sporządził  
/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził