

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

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+pieczeń rzym+ogórek+ser twaróg+rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 685,31 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,91 , Cukry: 15,07 , Tłuszcz ogółem: 17,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,89 , Białko: 29,28 , Błonnik: 8,45 , Sól: 1,49

**OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Bigos z chlebem - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 678,92 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 99,36 , Cukry: 17,66 , Tłuszcz ogółem: 14,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,03 , Białko: 34,22 , Błonnik: 14,61 , Sól: 2,14

**PODWIECZOREK**

Jabłko

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

**Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 710,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,54 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 23,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,89 , Białko: 31,01 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,56

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 149,64	kcal
Węglowodny przyswajalne	291,96	g
Cukry (glukoza)	10,35	g
Cukry (fruktoza)	17,32	g
Cukry (sacharoza)	25,21	g
Tłuszcze (nasycone)	24,87	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,49	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,70	g
Białko	95,11	g
Błonnik	34,88	g
Sól	6,20	g

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

Herbata z cukrem, Wek+kielbasa szynkowa+pomidor+ser biały+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 772,09 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,84 , Cukry: 16,49 , Tłuszcz ogółem: 22,49 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,75 , Białko: 34,06 , Błonnik: 3,46 , Sól: 2,08

**OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 701,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,11 , Cukry: 13 , Tłuszcz ogółem: 10,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,09 , Białko: 37,52 , Błonnik: 15,8 , Sól: ,62

## **PODWIECZOREK**

Jabłko

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

## **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 638,12 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,07 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 25,28 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,55 , Białko: 28,54 , Błonnik: 3 , Sól: 2,04

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 186,97	kcal
Węglowodany przyswajalne	290,17	g
Cukry (glukoza)	7,65	g
Cukry (fruktoza)	14,98	g
Cukry (sacharoza)	27,48	g
Tłuszcze (nasycone)	30,45	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,91	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,06	g
Białko	100,73	g
Błonnik	25,26	g
Sól	4,74	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Wek+kiełbasa szynkowa+pomidor+ser biały+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 772,09 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,84 , Cukry: 16,49 , Tłuszcz ogółem: 22,49 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,75 , Białko: 34,06 , Błonnik: 3,46 , Sól: 2,08

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 701,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,11 , Cukry: 13 , Tłuszcz ogółem: 10,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,09 , Białko: 37,52 , Błonnik: 15,8 , Sól: ,62

## **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: 638,12 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,07 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 25,28 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,55 , Białko: 28,54 , Błonnik: 3 , Sól: 2,04

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 186,97	kcal
Węglowodny przyswajalne	290,17	g
Cukry (glukoza)	7,65	g
Cukry (fruktoza)	14,98	g
Cukry (sacharoza)	27,48	g
Tłuszcze (nasycone)	30,45	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,91	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,06	g
Białko	100,73	g
Błonnik	25,26	g
Sól	4,74	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+pieczeń rzym+ogórek+ser twaróg+rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 594,21 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,68 , Cukry: 13,99 , Tłuszcz ogółem: 17,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,85 , Białko: 28,68 , Błonnik: 8,51 , Sól: 1,34

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Bigos z chlebem graham - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 700,46 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,02 , Cukry: 16,62 , Tłuszcz ogółem: 15,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,11 , Białko: 38,47 , Błonnik: 18,09 , Sól: 2,47

### **PODWIECZOREK**

Jabłko

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

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 621,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,03 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 23,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,84 , Białko: 30,5 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,33

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	1 990,96	kcal
Węglowodny przyswajalne	248,89	g
Cukry (glukoza)	10,35	g
Cukry (fruktoza)	17,32	g
Cukry (sacharoza)	22,01	g
Tłuszcze (nasycone)	24,86	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,74	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,90	g
Białko	98,26	g
Błonnik	38,48	g
Sól	6,15	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+pieczeń rzym+ogórek+ser twaróg+rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 546,97 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,73 , Cukry: 13,93 , Tłuszcz ogółem: 16,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,8 , Białko: 26,74 , Błonnik: 7,23 , Sól: 1,2

## **DRUGIE ŚNIADANIE**

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

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

## **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Bigos z chlebem graham - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 700,46 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,02 , Cukry: 16,62 , Tłuszcz ogółem: 15,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,11 , Białko: 38,47 , Błonnik: 18,09 , Sól: 2,47

## **PODWIECZOREK**

Jabłko

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

## **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 575,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,57 , Cukry: 4,46 , Tłuszcz ogółem: 22,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,77 , Białko: 28,84 , Błonnik: 7,6 , Sól: 2,11

## **DRUGA KOLACJA**

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

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

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 266,01	kcal
Węglowodny przyswajalne	285,95	g
Cukry (glukoza)	11,30	g
Cukry (fruktoza)	18,42	g
Cukry (sacharoza)	22,35	g
Tłuszcze (nasycone)	30,65	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,28	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,92	g
Białko	105,49	g
Błonnik	44,45	g
Sól	7,12	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Wek+kielbasa szynkowa+pomidor+ser biały+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 659,92 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,73 , Cukry: 16,49 , Tłuszcz ogółem: 10,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,54 , Białko: 33,96 , Błonnik: 3,46 , Sól: 2,08

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 701,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,11 , Cukry: 13 , Tłuszcz ogółem: 10,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,09 , Białko: 37,52 , Błonnik: 15,8 , Sól: ,62

## 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: 525,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,97 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 13,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,35 , Białko: 28,44 , Błonnik: 3 , Sól: 2,03

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 962,62	kcal
Węglowodny przyswajalne	289,96	g
Cukry (glukoza)	7,65	g
Cukry (fruktoza)	14,98	g
Cukry (sacharoza)	27,48	g
Tłuszcze (nasycone)	14,03	g
Tłuszcze (jednonasycone)	14,19	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,71	g
Białko	100,52	g
Błonnik	25,26	g
Sól	4,73	g

---

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

---

### ŚNIADANIE

Herbata, grah+kiełbasa szynkowa+pomidor+ser biały+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 373,82 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,68 , Cukry: 1,96 , Tłuszcz ogółem: 3,95 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,2 , Białko: 25,16 , Błonnik: 8,56 , Sól: 2,13

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 701,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,11 , Cukry: 13 , Tłuszcz ogółem: 10,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,09 , Białko: 37,52 , Błonnik: 15,8 , Sól: ,62

## 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

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

Wartość energetyczna: 412,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,05 , Cukry: 3,16 , Tłuszcz ogółem: 7,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,49 , Białko: 24,49 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,19

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	1 563,52	kcal
Węglowodny przyswajalne	226,99	g
Cukry (glukoza)	7,65	g
Cukry (fruktoza)	14,98	g
Cukry (sacharoza)	10,05	g
Tłuszcze (nasycone)	7,83	g
Tłuszcze (jednonasycone)	8,67	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,06	g
Białko	87,77	g
Błonnik	36,24	g
Sól	4,94	g

---

## **Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+pieczeń rzym+ogórek+ser twaróg+rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 594,21 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,68 , Cukry: 13,99 , Tłuszcz ogółem: 17,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,85 , Białko: 28,68 , Błonnik: 8,51 , Sól: 1,34

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Bigos z chlebem graham - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 700,46 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,02 , Cukry: 16,62 , Tłuszcz ogółem: 15,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,11 , Białko: 38,47 , Błonnik: 18,09 , Sól: 2,47

### **PODWIECZOREK**

Jabłko

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

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 621,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,03 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 23,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,84 , Białko: 30,5 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,33

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	1 990,96	kcal
Węglowodny przyswajalne	248,89	g
Cukry (glukoza)	10,35	g
Cukry (fruktoza)	17,32	g
Cukry (sacharoza)	22,01	g
Tłuszcze (nasycone)	24,86	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,74	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,90	g
Białko	98,26	g
Błonnik	38,48	g
Sól	6,15	g

---

## **Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+pieczeń rzym+ogórek+ser twaróg+rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja

(jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 904,61 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 124,42 , Cukry: 15,56 , Tłuszcz ogółem: 21,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,51 , Białko: 40,04 , Błonnik: 9,23 , Sól: 1,74

## **DRUGIE ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,3 , Cukry: 1,5 , Tłuszcz ogółem: 2,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,79 , Białko: 6,45 , Błonnik: 0 , Sól: ,24

## **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Bigos z chlebem - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 678,92 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 99,36 , Cukry: 17,66 , Tłuszcz ogółem: 14,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,03 , Białko: 34,22 , Błonnik: 14,61 , Sól: 2,14

## **PODWIECZOREK**

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

Wartość energetyczna: 165,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,45 , Cukry: 16,05 , Tłuszcz ogółem: 3,03 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,85 , Białko: 7,05 , Błonnik: 3 , Sól: ,24

## **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: 710,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,54 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 23,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,89 , Białko: 31,01 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,56

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 548,94	kcal
Węglowodny przyswajalne	343,07	g
Cukry (glukoza)	10,35	g
Cukry (fruktoza)	17,32	g
Cukry (sacharoza)	28,70	g
Tłuszcze (nasycone)	31,07	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,95	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,30	g
Białko	118,77	g
Błonnik	35,66	g
Sól	6,92	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Wek+kielbasa szynkowa+pomidor+ser biały - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 650,32 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 81,19 , Cukry: 15,53 , Tłuszcz ogółem: 20,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,29 , Białko: 30,47 , Błonnik: 2,46 , Sól: 1,67

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 701,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,11 , Cukry: 13 , Tłuszcz ogółem: 10,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,09 , Białko: 37,52 , Błonnik: 15,8 , Sól: ,62

## 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 makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 739,82 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 78,66 , Cukry: 5,79 , Tłuszcz ogółem: 28,19 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,74 , Białko: 36,1 , Błonnik: 3,06 , Sól: 1,88

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 166,89	kcal
Węglowodny przyswajalne	278,12	g
Cukry (glukoza)	7,57	g
Cukry (fruktoza)	14,88	g
Cukry (sacharoza)	26,43	g
Tłuszcze (nasycone)	32,17	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,01	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,40	g
Białko	104,69	g
Błonnik	24,32	g
Sól	4,18	g

---

## Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb bezglut+kiełbasa szy+ogórek+ser twaróg+rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 455,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 45,25 , Cukry: 42,62 , Tłuszcz ogółem: 17,59 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,14 , Białko: 16,55 , Błonnik: ,53 , Sól: ,55

### OBIAD

Kompot, Zupa jarzynowa z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Bigos z chlebem bezglut - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorzycza)

Wartość energetyczna: 605,32 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,05 , Cukry: 26,26 , Tłuszcz ogółem: 22,36 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,26 , Białko: 26,46 , Błonnik: 10,24 , Sól: 1,17

## PODWIECZOREK

Jabłko+ rodzynki

Wartość energetyczna: 411,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,95 , Cukry: 25,35 , Tłuszcz ogółem: ,67 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,26 , Białko: 3,3 , Błonnik: 11,5 , Sól: ,07

## Kolacja

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

Wartość energetyczna: 344,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,28 , Cukry: 4,16 , Tłuszcz ogółem: 21,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,44 , Białko: 20,55 , Błonnik: 1,2 , Sól: 1,03

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 816,03	kcal
Węglowodny przyswajalne	214,52	g
Cukry (glukoza)	12,32	g
Cukry (fruktoza)	22,69	g

Cukry (sacharoza)	63,37 g
Tłuszcze (nasycone)	27,10 g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,06 g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,48 g
Białko	66,85 g
Błonnik	23,47 g
Sól	2,82 g

---

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

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+pieczeń rzym+ogórek+ser twaróg+rosz - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 594,21 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,68 , Cukry: 13,99 , Tłuszcz ogółem: 17,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,85 , Białko: 28,68 , Błonnik: 8,51 , Sól: 1,34

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 694,24 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,11 , Cukry: 13 , Tłuszcz ogółem: 10,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,09 , Białko: 35,72 , Błonnik: 15,8 , Sól: ,51

### PODWIECZOREK

Jabłko

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

### Kolacja

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

Wartość energetyczna: 621,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,03 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 23,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,84 , Białko: 30,5 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,33

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 984,74	kcal
Węglowodny przyswajalne	253,98	g
Cukry (glukoza)	7,42	g
Cukry (fruktoza)	14,60	g
Cukry (sacharoza)	24,03	g
Tłuszcze (nasycone)	24,83	g
Tłuszcze (jednonasycone)	18,89	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,11	g
Białko	95,50	g
Błonnik	36,19	g
Sól	4,19	g

---

## Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

---

### ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 716,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 108,95 , Cukry: 15,57 , Tłuszcz ogółem: 17,04 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,79 , Białko: 17,79 , Błonnik: 8,45 , Sól: 1,46

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Bigos z chlebem - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 678,72 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 99,34 , Cukry: 17,62 , Tłuszcz ogółem: 14,01 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,79 , Białko: 34,18 , Błonnik: 14,61 , Sól: 2,12

## PODWIECZOREK

Jabłko

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

## Kolacja

chleb mieszany+ kiełbasa 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: 704,61 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,36 , Cukry: 4,24 , Tłuszcz ogółem: 19,86 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,75 , Białko: 30,65 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,36

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 175,09	kcal
Węglowodny przyswajalne	307,80	g
Cukry (glukoza)	10,35	g
Cukry (fruktoza)	17,32	g
Cukry (sacharoza)	24,31	g
Tłuszcze (nasycone)	22,39	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,15	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,57	g
Białko	83,22	g
Błonnik	34,88	g
Sól	5,95	g

---

## Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

---

### ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 682,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,7 , Cukry: 15,39 , Tłuszcz ogółem: 11,59 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,13 , Białko: 25,15 , Błonnik: 8,15 , Sól: 1,09

### OBIAD

Kompot bez cukru, zupa jarzynowa z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Bigos z chlebem - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 763,26 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 138,24 , Cukry: 18,54 , Tłuszcz ogółem: 8,91 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,04 , Białko: 39,49 , Błonnik: 21,73 , Sól: 1,46

### PODWIECZOREK

Jabłko

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

### Kolacja

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

Wartość energetyczna: 846,71 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,61 , Cukry: 6,1 , Tłuszcz ogółem: 37,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,45 , Białko: 27,13 , Błonnik: 12,12 , Sól: 2

### Dobowa suma wartości odżywczych

Ilość jm.

Wartość energetyczna kcal	2 367,16	kcal
Węglowodny przyswajalne	345,70	g
Cukry (glukoza)	10,52	g
Cukry (fruktoza)	17,49	g
Cukry (sacharoza)	26,57	g
Tłuszcze (nasycone)	21,69	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,92	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,17	g
Białko	92,38	g
Błonnik	45,00	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+pieczeń rzym+ogórek+ser t	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Pieczeń rzymska *(1, 6, 7)	30,0	g
	Roszonka	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ziemniakmi **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	20,0	g
	Kości, wywar	150,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	100,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Bigos z chlebem **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	50,0
Kiełbasa zwyczajna *(6, 7)		30,0	g
Olej rzepakowy		5,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		5,0	g
Chleb zwykły *(1, 7)		100,0	g
Kapusta biała		150,0	g
Kapusta kwaszona		30,0	g
Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)		20,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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)	30,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g
	Pomidor	100,0 g
Inne składniki		

**Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+kiełbasa szynkowa+pomidor+ser biały+	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
zupa mleczna+z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0	g
	Makaron czterojęuczny *(1, 3)	30,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ziemniakami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	20,0	g
	Kości, wywar	150,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	100,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Potrawka wieprzowa **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	100,0
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		10,0	g
Groszek zielony		10,0	g
Fasolka szparagowa, mrożona		50,0	g
Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)		100,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Woda		30,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g
Inne składniki			



**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem <b>**</b> (gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. <b>*(7)</b>	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem <b>*(1)</b>	20,0	g
wek+ kielbasa drobiowa+ pomidor+jajko <b>**</b> (o	Jaja kurze całe <b>*(3)</b>	60,0	g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka <b>*(6)</b>	30,0	g
	Masło ekstra <b>*(7)</b>	15,0	g
	Bułki wrocławskie <b>*(1, 11)</b>	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem <b>**</b> (gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+kielbasa szynkowa+pomidor+ser biały+	Ser twarogowy chudy <b>*(7)</b>	50,0	g
	Masło ekstra <b>*(7)</b>	15,0	g
	Bułki wrocławskie <b>*(1, 11)</b>	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa <b>*(6)</b>	30,0	g
zupa mleczna+z makaronem <b>**</b> (gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. <b>*(7)</b>	200,0	g
	Makaron czterojajeczny <b>*(1, 3)</b>	30,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru <b>**</b> (gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ziemniakami <b>**</b> (gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. <b>*(7)</b>	20,0	g
	Kości, wywar	150,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 <b>*(1)</b>	6,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	100,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <b>*(9)</b>	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Potrawka wieprzowa <b>**</b> (duszenie)	Wieprzowina, łopatka	100,0
Mąka pszenna, typ 500 <b>*(1)</b>		10,0	g

**Jadłospis na dzień: 24-03-2026**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Groszek zielony	10,0 g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	30,0 g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0 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 **(o	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g	
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	30,0 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+pieczeń rzym+ogórek+ser tw	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
	Ogórek	50,0 g	
	Pieczeń rzymska *(1, 6, 7)	30,0 g	
	Roszonka	20,0 g	
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa jarzynowa z ziemniakami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	20,0 g	
	Kości, wywar	150,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Fasola szparagowa	20,0 g	
	Groszek zielony	10,0 g	
	Kalafior	10,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Ziemniaki, późne	100,0 g	



	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Bigos z chlebem graham **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	50,0 g
	Kiełbasa zwyczajna *(6, 7)	30,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Kapusta biała	150,0 g
	Kapusta kwaszona	30,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

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

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+pieczeń rzym+ogórek+ser tw	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Pieczeń rzymska *(1, 6, 7)	30,0	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
Zupa jarzynowa z ziemniakami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	20,0	g
	Kości, wywar	150,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	100,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Bigos z chlebem graham **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	50,0	g
	Kiełbasa zwyczajna *(6, 7)	30,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Kapusta biała	150,0	g
	Kapusta kwaszona	30,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g

Inne składniki

### PODWIECZOREK

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

Inne składniki

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g

Inne składniki

### DRUGA KOLACJA

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

Inne składniki



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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+kielbasa szynkowa+pomidor+ser biały+	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
zupa mleczna+z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	30,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ziemniakami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	20,0	g
	Kości, wywar	150,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	100,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Potrawka wieprzowa **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	100,0
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		10,0	g
Groszek zielony		10,0	g
Fasolka szparagowa, mrożona		50,0	g
Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)		100,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Woda	30,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	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 **(o	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g



	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	30,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Pomidor	100,0 g
Inne składniki		

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
grah+kiełbasa szynkowa+pomidor+ser biały+	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ziemniakami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	20,0	g
	Kości, wywar	150,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	100,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Potrawka wieprzowa **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	100,0
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		10,0	g
Groszek zielony		10,0	g
Fasolka szparagowa, mrożona		50,0	g
Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)		100,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Woda		30,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko-mus *(obróbka wstępna)	Jabłko	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)	30,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Pomidor	100,0 g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g
Inne składniki		

**Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0 g	
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Chleb graham+pieczeń rzym+ogórek+ser tw	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
	Ogórek	50,0 g	
	Pieczeń rzymska *(1, 6, 7)	30,0 g	
	Roszonka	20,0 g	
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa jarzynowa z ziemniakami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	20,0 g	
	Kości, wywar	150,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Fasola szparagowa	20,0 g	
	Groszek zielony	10,0 g	
	Kalafior	10,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Ziemniaki, późne	100,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Sól biała	0,1 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Bigos z chlebem graham **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	50,0 g
Kiełbasa zwyczajna *(6, 7)		30,0 g	
Olej rzepakowy		5,0 g	
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		5,0 g	
Chleb graham *(1, 3, 11)		120,0 g	
Kapusta biała		150,0 g	
Kapusta kwaszona		30,0 g	
Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)		20,0 g	
Mieszanka Ziół	2,0 g		
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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



### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

### Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+pieczeń rzym+ogórek+ser t	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Pieczeń rzymska *(1, 6, 7)	30,0	g
	Roszonka	20,0	g
zupa mleczna+z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	30,0	g
Inne składniki			

### DRUGIE ŚNIADANIE

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

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ziemniakami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	20,0	g
	Kości, wywar	150,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	100,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Bigos z chlebem **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	50,0



	Kiełbasa zwyczajna *(6, 7)	30,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Chleb zwykły *(1, 7)	100,0 g
	Kapusta biała	150,0 g
	Kapusta kwaszona	30,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
chleb mieszany+ kiełbasa drobiowa+ pomido	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

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

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+kiełbasa szynkowa+pomidor+ser biały *	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
zupa mleczna+z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0	g
	Makaron czterojęcyczny *(1, 3)	30,0	g
Inne składniki			

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ziemniakami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	20,0	g
	Kości, wywar	150,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g



	Fasola szparagowa	20,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
	Kalafior	10,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Ziemniaki, późne	100,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Potrąwka wieprzowa **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	100,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	30,0 g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrąwka	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 **(o	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
zupa mleczna+z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
Inne składniki			

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

#### ŚNIADANIE

Potrąwka	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	10,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb bezglut+kielbasa szy+ogórek+ser twar	Ser twarogowy tłusty	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
	Cukier	10,0	g
Zupa jarzynowa z ziemniakami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	20,0	g
	Kości, wywar	150,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	100,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Skrobia ziemniaczana	20,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Bigos z chlebem bezglut **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	50,0
Kiełbasa zwyczajna *(6, 7)		30,0	g
Olej rzepakowy		15,0	g
Kapusta biała		150,0	g
Kapusta kwaszona		30,0	g
Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)		20,0	g
Chleb Bezglutenowy *(3, 6)		100,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko+ rodzynki **(obróbka wstępna)	Jabłko	250,0	g
	Rodzynki, suszone *(12)	100,0	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 bezgluten+ kiełbasa drobiowa+ pomido	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	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+pieczeń rzym+ogórek+ser tw	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Ogórek	50,0 g
	Pieczeń rzymska *(1, 6, 7)	30,0 g
	Roszonka	20,0 g
Inne składniki		

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa jarzynowa z ziemniakami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	20,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Fasola szparagowa	20,0 g	
	Groszek zielony	10,0 g	
	Kalafior	10,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Ziemniaki, późne	100,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Sól biała	0,1 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Woda	150,0 g	
Potrawka wieprzowa **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	100,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g	
	Groszek zielony	10,0 g	
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Woda	30,0 g	
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0 g	
Inne składniki			

### PODWIECZOREK

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

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g	
chleb graham+ kielbasa drobiowa+ pomidor+	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g	
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	30,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
Inne składniki			

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



### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+pieczeń rzym+ogórek+miód	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Pieczeń rzymska *(1, 6, 7)	30,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Inne składniki			

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z ziemniakami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	20,0	g
	Kości, wywar	150,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	100,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Bigos z chlebem **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	50,0
Kiełbasa zwyczajna *(6, 7)		30,0	g
Olej rzepakowy		5,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		5,0	g
Chleb zwykły *(1, 7)		100,0	g
Kapusta biała		150,0	g
Kapusta kwaszona		30,0	g
Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)		20,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Inne składniki			

### PODWIECZOREK

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

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
chleb mieszany+ kiełbasa drobiowa+ pomido	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	30,0	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+miód+ogórek+ser twaróg+r	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Miód pszczele	25,0	g
	Roszonka	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
zupa jarzynowa z ziemniakami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	20,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	100,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	150,0	g
Bigos z chlebem **(duszenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	100,0	g
	Kapusta biała	150,0	g
	Soczewica czerwona, nasiona suche	80,0	g
	Kapusta kwaszona	30,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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



Inne składniki

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
chleb mieszany+ awokado+ pomidor+jajko **	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Awokado	100,0	g
Inne składniki			

\*\* Sposób obróbki potrawy

\* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

1	Gluten	2	Skorupiaki	3	Jaja (jadalne)
4	Ryba	5	Orzeszki ziemne	6	Białko sojowe
7	Białko mleka krowiego	8	Orzechy i nasiona	9	Seler
10	Musztarda/gorczyca	11	Nasiona sezamu	12	Siarczyn i pochodna siarczynowa
13	Nasiona łubinu	14	Owoce morza	P15	Albumina
P16	Ananas	P17	Arbuz	P18	Aspartam
P19	Banan	P20	Białko jaja kurzego	P21	Borówka
P22	Bób	P23	Brzoskwinia	P24	Cebula
P25	Cynamon	P26	Cytrynian	P27	Czekolada
P28	Czosnek	P29	Dodatek do żywności	P30	Dorsz
P31	Drób	P32	Figi	P33	Gałka muszkatołowa
P34	Glutaminian	P35	Goździk	P36	Grzyb
P37	Homar	P38	Imbir	P39	Jabłko
P40	Kalmar	P41	Kokos	P42	Koncentrat białek jaja kurzego
P43	Krab	P44	Krewetki	P45	Kukurydza
P46	Kwas tłuszczowy omega-3 pochodzenia rybnego	P47	Laktoza	P48	Maliny
P49	Małże	P50	Marchew	P51	Mątwą
P52	Melon	P53	Mięso	P54	Mięso czerwone
P55	Migdał	P56	Nabiał	P57	Nasiona
P58	Olej rybi	P59	Olejek migdałowy	P60	Orzech
P61	Orzech laskowy	P62	Orzech nerkowca	P63	Orzech włoski - orzech
P64	Orzeszki piniowe	P65	Ostryga	P66	Ośmiornica
P67	Owies	P68	Owoc	P69	Owoc cytrusowy
P70	Owoc kiwi	P71	Owoc mango	P72	Papryka
P73	Pistacja	P74	Pomarańcza - owoc	P75	Pomidor

**Jadłospis na dzień: 24-03-2026**  
**szczegółowy**



**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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