

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

Herbata z cukrem, Chleb miesz+kiełbasa szynkowa+papryka+ser twaróg+r - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 631,58 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,65 , Cukry: 16,44 , Tłuszcz ogółem: 15,95 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,49 , Białko: 25,97 , Błonnik: 8,9 , Sól: 2,35

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ogórkowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Szynclle - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Kapusta zasmażana - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 810,28 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,89 , Cukry: 14,91 , Tłuszcz ogółem: 18,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,51 , Białko: 35,76 , Błonnik: 13,45 , Sól: 1,45

PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 784,49 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,21 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 30,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 19,07 , Białko: 34,38 , Błonnik: 8,82 , Sól: 3,11

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 426,65	kcal
Węglowodany przyswajalne	319,06	g
Cukry (glukoza)	7,33	g
Cukry (fruktoza)	8,90	g
Cukry (sacharoza)	29,77	g
Tłuszcze (nasycone)	36,04	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,60	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,49	g
Białko	104,67	g
Błonnik	31,21	g
Sól	7,20	g

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02**ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Wek+kiełbasa szynkowa+pomidor+ser twaróg+r - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 818,58 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,74 , Cukry: 16,87 , Tłuszcz ogółem: 25,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,07 , Białko: 37,07 , Błonnik: 4,75 , Sól: 2,17

OBIAD

Kompot bez cukru, ziemniaki gotowane, Zupa kalafiorowa z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka

krowiego, Seler), Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 756,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,23 , Cukry: 12,77 , Tłuszcz ogółem: 11,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,8 , Białko: 40 , Błonnik: 14,68 , Sól: ,78

PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+serek homogenizowany+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 657,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 72,18 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 19,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,51 , Białko: 30,17 , Błonnik: 3 , Sól: 1,3

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 433,73	kcal
Węglowodany przyswajalne	320,46	g
Cukry (glukoza)	5,05	g
Cukry (fruktoza)	7,73	g
Cukry (sacharoza)	31,96	g
Tłuszcze (nasycone)	33,35	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,29	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,51	g
Białko	115,80	g
Błonnik	22,47	g
Sól	4,54	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+kielbasa szynkowa+pomidor+ser twaróg+r - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 818,58 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,74 , Cukry: 16,87 , Tłuszcz ogółem: 25,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,07 , Białko: 37,07 , Błonnik: 4,75 , Sól: 2,17

OBIAD

Kompot bez cukru, ziemniaki gotowane, Zupa kalafiorowa z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego, Seler), Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 756,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,23 , Cukry: 12,77 , Tłuszcz ogółem: 11,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,8 , Białko: 40 , Błonnik: 14,68 , Sól: ,78

PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+serek homogenizowany+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 657,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 72,18 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 19,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,51 , Białko: 30,17 , Błonnik: 3 , Sól: 1,3

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 433,73	kcal
Węglowodny przyswajalne	320,46	g
Cukry (glukoza)	5,05	g
Cukry (fruktoza)	7,73	g
Cukry (sacharoza)	31,96	g
Tłuszcze (nasycone)	33,35	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,29	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,51	g
Białko	115,80	g
Błonnik	22,47	g
Sól	4,54	g

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+kiełbasa szynkowa+papryka+ser twaróg+r - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 542,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,14 , Cukry: 15,36 , Tłuszcz ogółem: 15,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,43 , Białko: 25,47 , Błonnik: 8,96 , Sól: 2,12

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ogórkowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Szynce - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Kapusta zasmażana - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 810,28 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,89 , Cukry: 14,91 , Tłuszcz ogółem: 18,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,51 , Białko: 35,76 , Błonnik: 13,45 , Sól: 1,45

PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 695,42 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,7 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 30,36 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 19,01 , Białko: 33,87 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,88

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 248,49	kcal
Węglowodny przyswajalne	276,05	g
Cukry (glukoza)	7,33	g
Cukry (fruktoza)	8,90	g
Cukry (sacharoza)	27,61	g
Tłuszcze (nasycone)	35,93	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,64	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,26	g
Białko	103,65	g
Błonnik	31,33	g
Sól	6,74	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+kiełbasa szynkowa+papryka+ser twaróg+r - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 496,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 59,68 , Cukry: 15,3 , Tłuszcz ogółem: 15,45 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,37 , Białko: 23,81 , Błonnik: 7,68 , Sól: 1,91

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ogórkowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Szynclle - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Kapusta zasmażana - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 810,28 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,89 , Cukry: 14,91 , Tłuszcz ogółem: 18,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,51 , Białko: 35,76 , Błonnik: 13,45 , Sól: 1,45

PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 649,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,24 , Cukry: 4,46 , Tłuszcz ogółem: 30,01 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,95 , Białko: 32,21 , Błonnik: 7,6 , Sól: 2,67

DRUGA KOLACJA

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

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 524,59	kcal
Węglowodny przyswajalne	312,60	g
Cukry (glukoza)	8,28	g
Cukry (fruktoza)	10,00	g
Cukry (sacharoza)	27,95	g
Tłuszcze (nasycone)	41,71	g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,18	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,29	g
Białko	111,16	g
Błonnik	37,30	g
Sól	7,63	g

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+kielbasa szynkowa+pomidor+ser twaróg+r - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 706,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,64 , Cukry: 16,87 , Tłuszcz ogółem: 13,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,86 , Białko: 36,97 , Błonnik: 4,75 , Sól: 2,17

OBIAD

Kompot bez cukru, ziemniaki gotowane, Zupa kalafiorowa z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego, Seler), Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka

krowiego, Nasiona sezamu), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 756,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,23 , Cukry: 12,77 , Tłuszcz ogółem: 11,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,8 , Białko: 40 , Błonnik: 14,68 , Sól: ,78

PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+serek homogenizowany+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 545,68 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 72,07 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 7,83 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,3 , Białko: 30,06 , Błonnik: 3 , Sól: 1,3

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 209,33	kcal
Węglowodany przyswajalne	320,25	g
Cukry (glukoza)	5,05	g
Cukry (fruktoza)	7,73	g
Cukry (sacharoza)	31,96	g
Tłuszcze (nasycone)	16,93	g
Tłuszcze (jednonasycone)	14,57	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,16	g
Białko	115,59	g
Błonnik	22,47	g
Sól	4,53	g

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

ŚNIADANIE

Herbata, graham+kielbasa szynkowa+pomidor+ser twaróg+r - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 373,81 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, ziemniaki gotowane, Zupa kalafiorowa z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego, Seler), Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 756,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,23 , Cukry: 12,77 , Tłuszcz ogółem: 11,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,8 , Białko: 40 , Błonnik: 14,68 , Sól: ,78

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

Kawa zbożowa - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham+serek homogenizowany+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 524,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,03 , Cukry: 3,52 , Tłuszcz ogółem: 5,65 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,59 , Białko: 32,02 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,59

Dobowa suma wartości odżywczych

Ilość **jm.**

Wartość energetyczna kcal	1 755,62	kcal
Węglowodny przyswajalne	244,34	g
Cukry (glukoza)	5,05	g
Cukry (fruktoza)	7,73	g
Cukry (sacharoza)	5,48	g
Tłuszcze (nasycone)	10,96	g
Tłuszcze (jednonasycone)	8,77	g
Tłuszcze (wielonasycone)	4,95	g
Białko	103,98	g
Błonnik	32,12	g
Sól	4,69	g

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+kielbasa szynkowa+papryka+ser twaróg+r - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 542,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,13 , Cukry: 15,36 , Tłuszcz ogółem: 15,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,43 , Białko: 25,47 , Błonnik: 8,96 , Sól: 2,12

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ogórkowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Szynclę - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Kapusta zasmażana - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 810,28 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,89 , Cukry: 14,91 , Tłuszcz ogółem: 18,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,51 , Białko: 35,76 , Błonnik: 13,45 , Sól: 1,45

PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 695,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,7 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 30,36 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 19,01 , Białko: 33,87 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,88

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 248,46	kcal
Węglowodny przyswajalne	276,04	g
Cukry (glukoza)	7,33	g
Cukry (fruktoza)	8,90	g
Cukry (sacharoza)	27,61	g
Tłuszcze (nasycone)	35,93	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,64	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,26	g
Białko	103,65	g
Błonnik	31,33	g
Sól	6,74	g

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb miesz+kielbasa szynkowa+papryka+ser twaróg+r - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 897,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,07 , Cukry: 17,31 , Tłuszcz ogółem: 23,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,43 , Białko: 39,74 , Błonnik: 10,97 , Sól: 2,69

DRUGIE ŚNIADANIE

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ogórkowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Sznyce - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Kapusta zasmażana - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 810,28 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,89 , Cukry: 14,91 , Tłuszcz ogółem: 18,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,51 , Białko: 35,76 , Błonnik: 13,45 , Sól: 1,45

PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 784,49 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,21 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 30,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 19,07 , Białko: 34,38 , Błonnik: 8,82 , Sól: 3,11

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 792,45	kcal
Węglowodany przyswajalne	361,88	g
Cukry (glukoza)	7,33	g
Cukry (fruktoza)	8,90	g
Cukry (sacharoza)	30,64	g
Tłuszcze (nasycone)	42,37	g
Tłuszcze (jednonasycone)	29,54	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,66	g
Białko	125,24	g
Błonnik	33,28	g
Sól	7,73	g

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+kiełbasa szynkowa+pomidor+ser twaróg+r - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 700,98 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 82,83 , Cukry: 16,11 , Tłuszcz ogółem: 23,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,62 , Białko: 33,87 , Błonnik: 4,03 , Sól: 1,77

OBIAD

Kompot bez cukru, ziemniaki gotowane, Zupa kalafiorowa z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego, Seler), Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 756,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,23 , Cukry: 12,77 , Tłuszcz ogółem: 11,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,8 , Białko: 40 , Błonnik: 14,68 , Sól: ,78

PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy

Kolacja

Kawa zbozowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Bialko mleka krowiego), Wek+serek homogenizowany+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Bialko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Bialko mleka krowiego)

Wartosc energetyczna: 806,09 kcal. , Weglowodany przyswajalne: 83,68 , Cukry: 6,17 , Tluszcz ogolem: 25,54 w tym nasycone kwasy tluszczowe 15,01 , Bialko: 40,74 , Bionnik: 4,35 , Sol: 1,24

Dobowa suma wartosci odzywczych	Ilosc	jm.
Wartosc energetyczna kcal	2 464,31	kcal
Weglowodny przyswajalne	310,05	g
Cukry (glukoza)	5,05	g
Cukry (fruktoza)	7,73	g
Cukry (sacharoza)	31,31	g
Tluszcz (nasycone)	36,41	g
Tluszcz (jednonasycone)	22,49	g
Tluszcz (wielonasycone)	6,51	g
Bialko	123,17	g
Bionnik	23,10	g
Sol	4,07	g

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+kielbasa szynkowa+papryka+ser twarog+r - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Bialko sojowe, Bialko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartosc energetyczna: 265,3 kcal. , Weglowodany przyswajalne: 17,38 , Cukry: 15 , Tluszcz ogolem: 13,72 w tym nasycone kwasy tluszczowe 9,04 , Bialko: 15,5 , Bionnik: 1,28 , Sol: ,82

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ogorkowa z ryzem - w tym alergeny (Gluten, Bialko mleka krowiego, Seler), ziemniaki gotowane, Pulpety w sosie koperkowym (bezgluten) - w tym alergeny (Jaja (jadalne), Bialko sojowe, Bialko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartosc energetyczna: 878,14 kcal. , Weglowodany przyswajalne: 125,15 , Cukry: 11,7 , Tluszcz ogolem: 20,31 w tym nasycone kwasy tluszczowe 5,33 , Bialko: 37,69 , Bionnik: 13,63 , Sol: 1,35

PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Bialko mleka krowiego)

Wartosc energetyczna: 200,3 kcal. , Weglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tluszcz ogolem: 4,71 w tym nasycone kwasy tluszczowe 2,98 , Bialko: 8,56 , Bionnik: ,04 , Sol: ,28

Kolacja

Chleb bezglut+ser zolty+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Bialko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartosc energetyczna: 488,65 kcal. , Weglowodany przyswajalne: 44,73 , Cukry: 44,47 , Tluszcz ogolem: 24,9 w tym nasycone kwasy tluszczowe 16,47 , Bialko: 18 , Bionnik: 1,2 , Sol: 1,44

Dobowa suma wartosci odzywczych	Ilosc	jm.
Wartosc energetyczna kcal	1 832,39	kcal
Weglowodny przyswajalne	217,57	g
Cukry (glukoza)	5,06	g
Cukry (fruktoza)	7,78	g
Cukry (sacharoza)	67,37	g
Tluszcz (nasycone)	33,81	g
Tluszcz (jednonasycone)	24,28	g
Tluszcz (wielonasycone)	5,55	g

Białko	79,75 g
Błonnik	16,15 g
Sól	3,90 g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+kielbasa szynkowa+papryka+ser twaróg+r - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 542,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,14 , Cukry: 15,36 , Tłuszcz ogółem: 15,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,43 , Białko: 25,47 , Błonnik: 8,96 , Sól: 2,12

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ogórkowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), ziemniaki gotowane, Pulpety z sosem koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 760,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 117,05 , Cukry: 11,86 , Tłuszcz ogółem: 11,36 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,82 , Białko: 37,41 , Błonnik: 14,06 , Sól: 1,3

PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 695,42 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,7 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 30,36 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 19,01 , Białko: 33,87 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,88

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 198,73	kcal
Węglowodny przyswajalne	279,21	g
Cukry (glukoza)	5,06	g
Cukry (fruktoza)	7,78	g
Cukry (sacharoza)	27,95	g
Tłuszcze (nasycone)	36,24	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,19	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,81	g
Białko	105,30	g
Błonnik	31,94	g
Sól	6,59	g

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb miesz+kielbasa szynkowa+papryka+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 605,18 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,9 , Cukry: 16,44 , Tłuszcz ogółem: 16,72 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,77 , Białko: 18,87 , Błonnik: 8,9 , Sól: 2,76

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ogórkowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Szyncl - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), ziemniaki gotowane, Kapusta zasmażana - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 806,99 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,89 , Cukry: 14,85 , Tłuszcz ogółem: 18,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,94 , Białko: 35,73 , Błonnik: 13,45 , Sól: 1,42

PODWIECZOREK

Budyń bez laktozy - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 187,8 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 29,1 , Cukry: 8,54 , Tłuszcz ogółem: ,01 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 0 , Białko: 7,42 , Błonnik: ,04 , Sól: 0

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 587,89 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,97 , Cukry: 4,24 , Tłuszcz ogółem: 14,16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,71 , Białko: 17,28 , Błonnik: 8,82 , Sól: 1,56

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 187,86	kcal
Węglowodny przyswajalne	314,86	g
Cukry (glukoza)	7,33	g
Cukry (fruktoza)	8,90	g
Cukry (sacharoza)	27,85	g
Tłuszcze (nasycone)	22,41	g
Tłuszcze (jednonasycone)	18,43	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,11	g
Białko	79,30	g
Błonnik	31,21	g
Sól	5,74	g

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb miesz+papryka+ser twaróg+r - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 646,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,4 , Cukry: 16,44 , Tłuszcz ogółem: 14,67 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9 , Białko: 31,68 , Błonnik: 8,9 , Sól: 1,71

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ogórkowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), ziemniaki gotowane, Kapusta zasmażana - w tym alergeny (Gluten), Jajko w sosie koperkowym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 771,14 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 115,39 , Cukry: 14,64 , Tłuszcz ogółem: 17,12 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,13 , Białko: 27,19 , Błonnik: 13,53 , Sól: 1,35

PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 784,49 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,21 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 30,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 19,07 , Białko: 34,38 , Błonnik: 8,82 , Sól: 3,11

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 402,63	kcal
Węglowodny przyswajalne	322,31	g
Cukry (glukoza)	7,27	g
Cukry (fruktoza)	8,85	g
Cukry (sacharoza)	29,60	g
Tłuszcze (nasycone)	35,17	g

Tłuszcze (jednonasycone)	24,23 g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,61 g
Białko	101,81 g
Błonnik	31,29 g
Sól	6,46 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 miesz+kiełbasa szynkowa+papryka+s	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
	Papryka czerwona	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 ogórkowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Ogórek kwaszony	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Sznyce **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	10,0
Wieprzowina, łopatka		80,0	g
Olej rzepakowy		5,0	g
Bułka tarta *(1)		5,0	g
Bułki wrocławskie *(1, 11)		5,0	g
Cebula		5,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Kapusta zasmażana **(duszenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Kapusta biała	180,0	g
	Koper ogrodowy	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń 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+ser żółty+pomidor **(obróbka)	Ser, gouda tłusty *(7)	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
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 twaróg	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Zupa kalafiorowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Kalafior	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
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
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g



Inne składniki

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń 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
Wek+serek homogenizowany+pomidor **(ob)	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Inne składniki			

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+kielbasa szynkowa+pomidor+ser twaróg	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
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm	
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g	
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g	
Zupa kalafiorowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g	
	Kości, wywar	220,0	g	
	Ryż biały	30,0	g	
	Kalafior	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
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń 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
Wek+serek homogenizowany+pomidor **(ob)	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	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 graha+kiełbasa szynkowa+papryka+s	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Papryka czerwona	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 ogórkowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Ogórek kwaszony	40,0	g
	Sól biała	0,1	g



	Mieszanka Ziół	2,0 g
Sznycle **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	10,0 g
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Bułka tarta *(1)	5,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	5,0 g
	Cebula	5,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne
Kapusta zasmażana **(duszenie)	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0 g
	Kapusta biała	180,0 g
	Koper ogrodowy	5,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń 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+ser żółty+pomidor **(obróbka)	Ser, gouda tłusty *(7)	60,0	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 graha+kielbasa szynkowa+papryka+s	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Papryka czerwona	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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		

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ogórkowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Ogórek kwaszony	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Sznyce **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	10,0
Wieprzowina, łopatka		80,0	g
Olej rzepakowy		5,0	g
Bułka tarta *(1)		5,0	g
Bułki wrocławskie *(1, 11)		5,0	g
Cebula		5,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Kapusta zasmażana **(duszenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Kapusta biała	180,0	g
	Koper ogrodowy	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń 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+ser żółty+pomidor **(obróbka)	Ser, gouda tłusty *(7)	60,0	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+ ogórek 50 g **(obróbka)	Masło ekstra *(7)	5,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g
	Ogórek	50,0 g
Inne składniki		

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0 g	
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Wek+kiełbasa szynkowa+pomidor+ser twaróg	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Pomidor	50,0 g	
	Roszonka	20,0 g	
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0 g	
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Płatki owsiane *(1)	30,0 g	
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g	
Zupa kalafiorowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kości, wywar	220,0 g	
	Ryż biały	30,0 g	
	Kalafior	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	
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0 g	
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0 g	
	Budyń 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
Wek+serek homogenizowany+pomidor **(ob)	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Inne składniki			

Dieta: D05/M MOD.- UBOGOENERGETYCZNA D05/

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
graham+kielbasa szynkowa+pomidor+ser tw	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
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Zupa kalafiorowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Kalafior	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
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
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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



Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Graham+serek homogenizowany+pomidor **	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	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 graha+kielbasa szynkowa+papryka+s	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Papryka czerwona	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ogórkowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Ogórek kwaszony	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Sznyce **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	10,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Bułka tarta *(1)	5,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	5,0	g
	Cebula	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Kapusta zasmażana **(duszenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Kapusta biała	180,0	g
	Koper ogrodowy	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g



Inne składniki

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń 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+ser żółty+pomidor **(obróbka)	Ser, gouda tłusty *(7)	60,0	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 miesza+kielbasa szynkowa+papryka+s	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
	Papryka czerwona	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ogórkowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Ogórek kwaszony	40,0	g



	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Sznycle **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	10,0 g
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Bułka tarta *(1)	5,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	5,0 g
	Cebula	5,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne
Kapusta zasmażana **(duszenie)	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0 g
	Kapusta biała	180,0 g
	Koper ogrodowy	5,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń 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+ser żółty+pomidor **(obróbka)	Ser, gouda tłusty *(7)	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
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+kielbasa szynkowa+pomidor+ser twaróg	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Zupa kalafiorowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Kalafior	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
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń 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
Wek+serek homogenizowany+pomidor **(ob)	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	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
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graha+kiełbasa szynkowa+papryka+s	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g



	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Papryka czerwona	50,0 g
	Roszonka	20,0 g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0 g
	Kiełbasa Szynekowa Wieprzowa *(6)	30,0 g
Inne składniki		

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ogórkowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Ogórek kwaszony	40,0	g
	Skrobia ziemniaczana	10,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Pulpety w sosie koperkowym (bezgluten) **(d)	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
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Skrobia ziemniaczana	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	80,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń w proszku	20,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezglut+ser żółty+pomidor **(obróbka)	Ser, gouda tłusty *(7)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	10,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graha+kiełbasa szynkowa+papryka+s	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Papryka czerwona	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 ogórkowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Ogórek kwaszony	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	210,0	g
	ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0
Pulpety z sosem koperkowym **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasolka szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń 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+ser żółty+pomidor **(obróbka)	Ser, gouda tłusty *(7)	60,0	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 miesz+kiełbasa szynkowa+papryka+ro	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Papryka czerwona	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	50,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ogórkowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Ogórek kwaszony	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Sznyce **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	10,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Bułka tarta *(1)	5,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	5,0	g
	Cebula	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Kapusta zasmażana **(duszenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Kapusta biała	180,0	g
	Koper ogrodowy	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez laktozy **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	230,0	g
	Budyń w proszku	20,0	g



Inne składniki

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ser homog+pomidor **(obrób	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny Bez Laktozy	150,0	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 miesz+papryka+ser twaróg+r **(obrób	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Papryka czerwona	50,0	g
	Roszonka	20,0	g

Inne składniki

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ogórkowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Ogórek kwaszony	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	210,0	g
	ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0
Kapusta zasmażana **(duszenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Kapusta biała	180,0	g
	Koper ogrodowy	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Jajko w sosie koperkowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	3,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Olej rzepakowy	3,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g



	Koper ogrodowy	10,0 g
	Woda	130,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń 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+ser żółty+pomidor **(obróbka)	Ser, gouda tłusty *(7)	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
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/gorzycza	11	Nasiona sezamu	12	Siarczyny 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

Jadłospis na dzień: 25-03-2026
szczegółowy



Wojewódzki Szpital Psychiatryczny

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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