

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

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ jajecznica ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 744,56 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,24 , Cukry: 14,19 , Tłuszcz ogółem: 26,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,17 , Białko: 30,21 , Błonnik: 8,02 , Sól: 2,14

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba pieczony - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 825,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 129,72 , Cukry: 10,21 , Tłuszcz ogółem: 15,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,62 , Białko: 33,06 , Błonnik: 11,89 , Sól: ,69

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 miesz+ kielbasa zielonogórska+ pomidor+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 668,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,45 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 21,37 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,59 , Białko: 31,13 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,39

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 313,26	kcal
Węglowodny przyswajalne	318,56	g
Cukry (glukoza)	7,14	g
Cukry (fruktoza)	13,87	g
Cukry (sacharoza)	23,54	g
Tłuszcze (nasycone)	30,44	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,66	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,92	g
Białko	95,01	g
Błonnik	31,73	g
Sól	5,22	g

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02**ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, wek+ jajecznica ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 929,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,73 , Cukry: 15,28 , Tłuszcz ogółem: 34,19 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,45 , Białko: 40,56 , Błonnik: 2,95 , Sól: 1,95

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba)

Wartość energetyczna: 727,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,99 , Cukry: 10,18 , Tłuszcz ogółem: 10,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,25 , Białko: 31,58 , Błonnik: 11,17 , Sól: ,57

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 zielonog+ pomidor+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 596,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,98 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 23,41 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,25 , Białko: 28,66 , Błonnik: 3 , Sól: 1,86

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 328,51	kcal
Węglowodany przyswajalne	309,85	g
Cukry (glukoza)	7,14	g
Cukry (fruktoza)	13,87	g
Cukry (sacharoza)	25,06	g
Tłuszcze (nasycone)	35,01	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,26	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,75	g
Białko	101,40	g
Błonnik	20,11	g
Sól	4,38	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, wek+ jajecznicza - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 923,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,27 , Cukry: 15,03 , Tłuszcz ogółem: 34,13 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,44 , Białko: 39,91 , Błonnik: 2,55 , Sól: 1,95

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryż gotowany, Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Jarzyny duszone - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 742,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 130,59 , Cukry: 14,56 , Tłuszcz ogółem: 5,45 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,92 , Białko: 32,99 , Błonnik: 14,51 , Sól: ,74

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 zielonog+ pomidor+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 596,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,98 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 23,41 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,25 , Białko: 28,66 , Błonnik: 3 , Sól: 1,86

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 337,61	kcal
Węglowodny przyswajalne	320,98	g
Cukry (glukoza)	7,21	g
Cukry (fruktoza)	14,08	g
Cukry (sacharoza)	28,92	g
Tłuszcze (nasycone)	34,68	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,01	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,51	g
Białko	102,17	g
Błonnik	23,06	g
Sól	4,55	g

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 655,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,73 , Cukry: 13,11 , Tłuszcz ogółem: 26,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,11 , Białko: 29,71 , Błonnik: 8,07 , Sól: 1,91

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 825,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 129,72 , Cukry: 10,21 , Tłuszcz ogółem: 15,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,62 , Białko: 33,06 , Błonnik: 11,89 , Sól: ,69

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 zielonogórska+ pomidor+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 579,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,94 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 21,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,54 , Białko: 30,63 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,16

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 135,09	kcal
Węglowodny przyswajalne	275,54	g
Cukry (glukoza)	7,14	g
Cukry (fruktoza)	13,87	g
Cukry (sacharoza)	21,38	g
Tłuszcze (nasycone)	30,33	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,69	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,69	g
Białko	93,99	g
Błonnik	31,85	g
Sól	4,76	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja

(jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 609,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 56,27 , Cukry: 13,05 , Tłuszcz ogółem: 25,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,05 , Białko: 28,05 , Błonnik: 6,79 , Sól: 1,69

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 ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 825,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 129,72 , Cukry: 10,21 , Tłuszcz ogółem: 15,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,62 , Białko: 33,06 , Błonnik: 11,89 , Sól: ,69

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 zielonogórska+ pomidor+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 533,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,48 , Cukry: 4,46 , Tłuszcz ogółem: 20,88 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,47 , Białko: 28,97 , Błonnik: 7,6 , Sól: 1,94

DRUGA KOLACJA

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

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

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 411,18	kcal
Węglowodny przyswajalne	312,10	g
Cukry (glukoza)	8,09	g
Cukry (fruktoza)	14,97	g
Cukry (sacharoza)	21,72	g
Tłuszcze (nasycone)	36,11	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,23	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,72	g
Białko	101,50	g
Błonnik	37,82	g
Sól	5,66	g

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, wek+ jajecznica ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 817,46 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,62 , Cukry: 15,28 , Tłuszcz ogółem: 22,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,25 , Białko: 40,45 , Błonnik: 2,95 , Sól: 1,95

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba)

Wartość energetyczna: 682,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,99 , Cukry: 10,18 , Tłuszcz ogółem: 5,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,91 , Białko: 31,58 , Błonnik: 11,17 , Sól: ,57

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 zielonog+ pomidor+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 484,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,88 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 11,66 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,04 , Białko: 28,56 , Błonnik: 3 , Sól: 1,86

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 059,11	kcal
Węglowodany przyswajalne	309,64	g
Cukry (glukoza)	7,14	g
Cukry (fruktoza)	13,87	g
Cukry (sacharoza)	25,06	g
Tłuszcze (nasycone)	18,26	g
Tłuszcze (jednonasycone)	15,39	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,11	g
Białko	101,19	g
Błonnik	20,11	g
Sól	4,38	g

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

ŚNIADANIE

Herbata, graham+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 493,28 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 52,12 , Cukry: ,61 , Tłuszcz ogółem: 14,36 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,91 , Białko: 29,6 , Błonnik: 8,08 , Sól: 1,9

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba)

Wartość energetyczna: 682,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,99 , Cukry: 10,18 , Tłuszcz ogółem: 5,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,91 , Białko: 31,58 , Błonnik: 11,17 , Sól: ,57

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

graham+ kiełbasa zielonog+ pomidor+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 371,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,96 , Cukry: 3,16 , Tłuszcz ogółem: 6,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,19 , Białko: 24,61 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,01

Dobowa suma wartości odżywczych

Ilość **jm.**

Wartość energetyczna kcal	1 621,94	kcal
Węglowodny przyswajalne	242,22	g
Cukry (glukoza)	7,14	g
Cukry (fruktoza)	13,87	g
Cukry (sacharoza)	7,49	g
Tłuszcze (nasycone)	11,07	g
Tłuszcze (jednonasycone)	9,51	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,53	g
Białko	86,40	g
Błonnik	31,12	g
Sól	4,49	g

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 655,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,73 , Cukry: 13,11 , Tłuszcz ogółem: 26,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,11 , Białko: 29,71 , Błonnik: 8,07 , Sól: 1,91

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 825,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 129,72 , Cukry: 10,21 , Tłuszcz ogółem: 15,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,62 , Białko: 33,06 , Błonnik: 11,89 , Sól: ,69

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 zielonogórska+ pomidor+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 579,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,94 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 21,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,54 , Białko: 30,63 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,16

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 135,09	kcal
Węglowodny przyswajalne	275,54	g
Cukry (glukoza)	7,14	g
Cukry (fruktoza)	13,87	g
Cukry (sacharoza)	21,38	g
Tłuszcze (nasycone)	30,33	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,69	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,69	g
Białko	93,99	g
Błonnik	31,85	g
Sól	4,76	g

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Chleb mieszany+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka

krowiego), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 951,96 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 110,7 , Cukry: 2,32 , Tłuszcz ogółem: 32,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,79 , Białko: 43,02 , Błonnik: 8,77 , Sól: 2,48

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 ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 825,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 129,72 , Cukry: 10,21 , Tłuszcz ogółem: 15,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,62 , Białko: 33,06 , Błonnik: 11,89 , Sól: ,69

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

Chleb miesz+ kielbasa zielonogórska+ pomidor+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 664,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,45 , Cukry: 4,6 , Tłuszcz ogółem: 21,37 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,59 , Białko: 31,13 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,39

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 706,66	kcal
Węglowodny przyswajalne	360,72	g
Cukry (glukoza)	7,14	g
Cukry (fruktoza)	13,87	g
Cukry (sacharoza)	12,17	g
Tłuszcze (nasycone)	38,23	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,79	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,47	g
Białko	121,07	g
Błonnik	32,48	g
Sól	5,99	g

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, wek+ jajecznicza ze szczypiorkiem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 807,06 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,4 , Cukry: 14,32 , Tłuszcz ogółem: 32,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17 , Białko: 36,84 , Błonnik: 1,91 , Sól: 1,55

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryż gotowany, Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba)

Wartość energetyczna: 645,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 115,06 , Cukry: 6,94 , Tłuszcz ogółem: 4,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,82 , Białko: 29,32 , Błonnik: 7,63 , Sól: ,46

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 zielonog+ pomidor+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 736,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,02 , Cukry: 5,93 , Tłuszcz ogółem: 27,61 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,43 , Białko: 38,27 , Błonnik: 3,03 , Sól: 1,8

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 263,84	kcal
Węglowodny przyswajalne	298,62	g
Cukry (glukoza)	5,52	g
Cukry (fruktoza)	12,58	g
Cukry (sacharoza)	23,64	g
Tłuszcze (nasycone)	37,31	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,41	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,51	g
Białko	105,04	g
Błonnik	15,57	g
Sól	3,81	g

Dieta: D12 PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ D12

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, wek+ jajecznica ze szczypiorkiem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 807,06 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,4 , Cukry: 14,32 , Tłuszcz ogółem: 32,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17 , Białko: 36,84 , Błonnik: 1,91 , Sól: 1,55

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryż gotowany, Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba)

Wartość energetyczna: 645,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 115,06 , Cukry: 6,94 , Tłuszcz ogółem: 4,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,82 , Białko: 29,32 , Błonnik: 7,63 , Sól: ,46

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 zielonog+ pomidor+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 736,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,02 , Cukry: 5,93 , Tłuszcz ogółem: 27,61 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,43 , Białko: 38,27 , Błonnik: 3,03 , Sól: 1,8

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 263,84	kcal
Węglowodny przyswajalne	298,62	g
Cukry (glukoza)	5,52	g
Cukry (fruktoza)	12,58	g
Cukry (sacharoza)	23,64	g

Tłuszcze (nasycone)	37,31 g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,41 g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,51 g
Białko	105,04 g
Błonnik	15,57 g
Sól	3,81 g

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb bezgl+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 532,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,17 , Cukry: 41,92 , Tłuszcz ogółem: 27,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,45 , Białko: 19,78 , Błonnik: ,4 , Sól: ,61

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Ryba w jajku (bezglut) - w tym alergeny (Jaja (jadalne), Ryba)

Wartość energetyczna: 757,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 127,8 , Cukry: 10,19 , Tłuszcz ogółem: 10,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,21 , Białko: 30,59 , Błonnik: 10,99 , Sól: ,57

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 bezgl+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 449,07 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 47 , Cukry: 44,47 , Tłuszcz ogółem: 24,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,57 , Białko: 13,74 , Błonnik: 1,2 , Sól: ,71

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 813,89	kcal
Węglowodny przyswajalne	233,12	g
Cukry (glukoza)	7,14	g
Cukry (fruktoza)	13,87	g
Cukry (sacharoza)	90,12	g
Tłuszcze (nasycone)	35,30	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,30	g
Tłuszcze (wielonasycone)	4,88	g
Białko	64,71	g
Błonnik	15,59	g
Sól	1,90	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 655,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,73 , Cukry: 13,11 , Tłuszcz ogółem: 26,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,12 , Białko: 29,71 , Błonnik: 8,08 , Sól: 1,91

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200

g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 821,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 129,72 , Cukry: 10,21 , Tłuszcz ogółem: 15,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,62 , Białko: 32,1 , Błonnik: 11,89 , Sól: ,64

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 zielonogórska+ pomidor+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 579,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,94 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 21,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,54 , Białko: 30,63 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,16

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 131,06	kcal
Węglowodany przyswajalne	275,54	g
Cukry (glukoza)	7,14	g
Cukry (fruktoza)	13,87	g
Cukry (sacharoza)	21,38	g
Tłuszcze (nasycone)	30,33	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,69	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,69	g
Białko	93,03	g
Błonnik	31,85	g
Sól	4,71	g

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ jajecznica ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 744,56 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,24 , Cukry: 14,19 , Tłuszcz ogółem: 26,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,17 , Białko: 30,21 , Błonnik: 8,02 , Sól: 2,14

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 821,92 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 129,72 , Cukry: 10,15 , Tłuszcz ogółem: 14,28 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,05 , Białko: 33,03 , Błonnik: 11,89 , Sól: ,66

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 miesz+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor+dżem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 651,92 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,77 , Cukry: 13,49 , Tłuszcz ogółem: 17,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,31 , Białko: 20,95 , Błonnik: 9,02 , Sól: 2,13

Dobowa suma wartości odżywczych

Ilość **jm.**

Wartość energetyczna kcal	2 293,40	kcal
Węglowodny przyswajalne	324,88	g
Cukry (glukoza)	10,01	g
Cukry (fruktoza)	16,74	g
Cukry (sacharoza)	25,62	g
Tłuszcze (nasycone)	27,59	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,15	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,80	g
Białko	84,79	g
Błonnik	31,93	g
Sól	4,93	g

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 744,56 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,24 , Cukry: 14,19 , Tłuszcz ogółem: 26,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,17 , Białko: 30,21 , Błonnik: 8,02 , Sól: 2,14

OBIAD

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

Wartość energetyczna: 766,46 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,79 , Cukry: 10,93 , Tłuszcz ogółem: 14,04 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,33 , Białko: 26,86 , Błonnik: 14,67 , Sól: ,36

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 miesz+ dżem+ pomidor +ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 680,96 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 96,16 , Cukry: 14,85 , Tłuszcz ogółem: 17,81 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,99 , Białko: 27,61 , Błonnik: 9,02 , Sól: 1,82

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 197,98	kcal
Węglowodny przyswajalne	316,53	g
Cukry (glukoza)	10,01	g
Cukry (fruktoza)	16,74	g
Cukry (sacharoza)	27,01	g
Tłuszcze (nasycone)	26,37	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,12	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,22	g
Białko	75,29	g
Błonnik	31,20	g
Sól	4,27	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+ jajecznicza ze szczypiorkie	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryba pieczony **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0
Morszczuk, świeży *(4)		80,0	g
Olej rzepakowy		5,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		10,0	g
Bułka tarta *(1)		10,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Inne składniki		

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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 miesz+ kielbasa zielonogórska+ pomid	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
	Pomidor	100,0 g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0 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+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola **(Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Szcypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryba w jajku **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	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
wek+ kielbasa zielonog+ pomidor+ser twaróg	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0	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+ jajecznica **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0
Ryba w jajku **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	190,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK



Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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 zielonog+ pomidor+ser twaróg	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0	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+ jajecznicza ze szczypiorkiem+	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru ** (gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana ** (gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryba smażona ** (smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0
Morszczuk, świeży *(4)		80,0	g
Olej rzepakowy		5,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		10,0	g
Bułka tarta *(1)		10,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Ryż gotowany ** (gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g ** (obrób	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g



	Rzodkiewka	50,0 g
	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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 zielonogórska+ pomi	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ jajecznica ze szczypiorkiem+	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g



	Mieszanka Ziół	2,0 g
Ryba smażona **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Bułka tarta *(1)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0 g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Olej rzepakowy	5,0 g
	Kapusta pekińska	100,0 g
	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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 zielonogórska+ pomi	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

DRUGA KOLACJA

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

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola **(Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Szczypiorek	3,0	g

**Jadłospis na dzień: 27-04-2026
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Rukola	20,0 g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g
	Kasza manna *(1)	30,0 g
Inne składniki		

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obróbka)	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryba w jajku **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	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
wek+ kielbasa zielonog+ pomidor+ser twaróg	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0	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+ jajecznicza ze szczypiorkiem+rukola	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g

**Jadłospis na dzień: 27-04-2026
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Szczypiorek	3,0 g
	Rukola	20,0 g
Inne składniki		

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obróbka)	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryba w jajku **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	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
graham+ kielbasa zielonog+ pomidor+ser tw	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ jajecznicza ze szczypiorkiem+	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g



	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Szcypiorek	3,0 g
	Rukola	20,0 g
Inne składniki		

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kości, wywar	80,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Ziemniaki, późne	200,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Ryba smażona **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g	
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g	
	Olej rzepakowy	5,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g	
	Bułka tarta *(1)	10,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0 g	
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób)	Olej rzepakowy	5,0 g	
	Kapusta pekińska	100,0 g	
	Koper ogrodowy	4,0 g	
	Ogórek	40,0 g	
	Rzodkiewka	50,0 g	
	Musztarda *(10)	3,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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 zielonogórska+ pomi	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0 g	
Inne składniki			

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ jajecznicza ze szczypiorkie	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryba smażona **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułka tarta *(1)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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



Inne składniki

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb miesz+ kielbasa zielonogórska+ pomid	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
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g

Inne składniki

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ jajecznicza ze szczypiorkiem **(smażeni	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g

Inne składniki

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Ryba w jajku **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g

Inne składniki

PODWIECZOREK

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

Inne składniki

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ kielbasa zielonog+ pomidor+ser twaróg	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D12 PŁYNNA WZMOCNIONA D12**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ jajecznica ze szczypiorkiem **(smażeni)	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Ryba w jajku **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ kielbasa zielonog+ pomidor+ser twaróg	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	10,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb bezgl+ jajecznicza ze szczypiorkiem+ru	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Skrobia ziemniaczana	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryba w jajku (bezglut) **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	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 bezgl+ kiełbasa zielonogórska+ pomid	Ser twarogowy tłusty	50,0	g
	Masło ekstra * (7)	20,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Chleb Bezglutenowy * (3, 6)	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska * (6)	30,0	g
Herbata z cukrem ** (gotowanie)	Cukier	10,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem ** (gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ jajecznicza ze szczypiorkiem+	Jaja kurze całe * (3)	150,0	g
	Masło ekstra * (7)	15,0	g
	Chleb graham * (1, 3, 11)	120,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru ** (gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana ** (gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. * (7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 * (1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona * (9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	80,0	g
	Ryba smażona ** (smażenie)	Jaja kurze całe * (3)	20,0
Morszczuk, świeży * (4)		80,0	g
Olej rzepakowy		5,0	g
Mąka pszenna, typ 500 * (1)		10,0	g
Bułka tarta * (1)		10,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Ryż gotowany ** (gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g ** (obrób	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g

Jadłospis na dzień: 27-04-2026
szczegółowy**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g

Inne składniki

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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 zielonogórska+ pomi	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0	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+ jajecznica ze szczypiorkie	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	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 ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	30,0	g
	Kości, wywar	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryba smażona **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g



	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Bułka tarta *(1)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0 g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Olej rzepakowy	5,0 g
	Kapusta pekińska	100,0 g
	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

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

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ jajecznica ze szczypiorkie	Jaja kurze całe *(3)	150,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g



	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Ziemniaki, późne	200,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	80,0 g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0 g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób)	Olej rzepakowy	5,0 g
	Kapusta pekińska	100,0 g
	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Kotlety sojowe **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Kotlety Sojowe *(6)	100,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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 miesz+ dżem+ pomidor+ser twaróg **(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
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	25,0	g
Inne składniki			

** Sposób obróbki potrawy

* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

1	Gluten	2	Skorupiaki	3	Jaja (jadalne)
4	Ryba	5	Orzeszki ziemne	6	Białko sojowe
7	Białko mleka krowiego	8	Orzechy i nasiona	9	Seler



10	Musztarda/gorczyca	11	Nasiona sezamu	12	Siarczyn i pochodna siarczynowa
13	Nasiona łubinu	14	Owoce morza	P15	Albumina
P16	Ananas	P17	Arbuz	P18	Aspartam
P19	Banan	P20	Białko jaja kurzego	P21	Borówka
P22	Bób	P23	Brzoskwinia	P24	Cebula
P25	Cynamon	P26	Cytrynian	P27	Czekolada
P28	Czosnek	P29	Dodatek do żywności	P30	Dorsz
P31	Drób	P32	Figi	P33	Gałka muszkatołowa
P34	Glutaminian	P35	Goździk	P36	Grzyb
P37	Homar	P38	Imbir	P39	Jabłko
P40	Kalmar	P41	Kokos	P42	Koncentrat białek jaja kurzego
P43	Krab	P44	Krewetki	P45	Kukurydza
P46	Kwas tłuszczowy omega-3 pochodzenia rybnego	P47	Laktoza	P48	Maliny
P49	Małże	P50	Marchew	P51	Mątwą
P52	Melon	P53	Mięso	P54	Mięso czerwone
P55	Migdał	P56	Nabiał	P57	Nasiona
P58	Olej rybi	P59	Olejek migdałowy	P60	Orzech
P61	Orzech laskowy	P62	Orzech nerkowca	P63	Orzech włoski - orzech
P64	Orzeszki piniowe	P65	Ostryga	P66	Ośmiornica
P67	Owies	P68	Owoc	P69	Owoc cytrusowy
P70	Owoc kiwi	P71	Owoc mango	P72	Papryka
P73	Pistacja	P74	Pomarańcza - owoc	P75	Pomidor
P76	Pszenica	P77	Ryż	P78	Ser
P79	Skorupiak morski	P80	Sok jabłkowy	P81	Truskawka
P82	Tuńczyk	P83	Warzywa strączkowe	P84	Wieprzowina
P85	Wiśnia	P86	Zboża	P87	Ziarna soi
P88	Ziemniak	P89	Zioła i przyprawy	P90	Żyto
P91	Żywność na bazie mleka ssaków				

.....
sporządził
/Morkisz Magdalena/

.....
zatwierdził