

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

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 651,07 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,94 , Cukry: 15,81 , Tłuszcz ogółem: 21,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,8 , Białko: 16,05 , Błonnik: 9,95 , Sól: 1,9

**OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kiełbasa biała w kapuście - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe), ziemniaki gotowane

Wartość energetyczna: 790,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 96,01 , Cukry: 10,35 , Tłuszcz ogółem: 15,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,5 , Białko: 25,75 , Błonnik: 10,09 , Sól: 2,66

**PODWIECZOREK**

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

**Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 745,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,95 , Cukry: 24,1 , Tłuszcz ogółem: 23,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,89 , Białko: 21,16 , Błonnik: 9,22 , Sól: 2,29

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 404,78	kcal
Węglowodany przyswajalne	314,19	g
Cukry (glukoza)	10,52	g
Cukry (fruktoza)	12,22	g
Cukry (sacharoza)	31,31	g
Tłuszcze (nasycone)	39,57	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,54	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,04	g
Białko	74,10	g
Błonnik	29,96	g
Sól	7,21	g

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

Herbata z cukrem, Wek+ sałatka brokułowo- kalafiorowa+ roszonek - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 786,11 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,58 , Cukry: 17,1 , Tłuszcz ogółem: 25,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,91 , Białko: 27,28 , Błonnik: 6,4 , Sól: 1,64

**OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kiełbasa biała w sosie pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca), ziemniaki gotowane, Kalafior

Wartość energetyczna: 752,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,26 , Cukry: 14,39 , Tłuszcz ogółem: 9,5 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,44 , Białko: 28,79 , Błonnik: 13,35 , Sól: 2,32

## PODWIECZOREK

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

## Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+dżem+ pomidor+kielbasa drobiowa - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 597,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,19 , Cukry: 24,56 , Tłuszcz ogółem: 19,66 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,51 , Białko: 15,31 , Błonnik: 3,4 , Sól: 1,24

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 353,66	kcal
Węglowodny przyswajalne	318,32	g
Cukry (glukoza)	12,32	g
Cukry (fruktoza)	14,33	g
Cukry (sacharoza)	33,18	g
Tłuszcze (nasycone)	38,25	g
Tłuszcze (jednonasycone)	18,25	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,88	g
Białko	82,52	g
Błonnik	23,86	g
Sól	5,56	g

---

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

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+ sałatka brokułowo- kalafiorowa+ roszonek - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 786,11 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,58 , Cukry: 17,1 , Tłuszcz ogółem: 25,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,91 , Białko: 27,28 , Błonnik: 6,4 , Sól: 1,64

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kielbasa biała w sosie pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca), ziemniaki gotowane, Kalafior

Wartość energetyczna: 752,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,26 , Cukry: 14,39 , Tłuszcz ogółem: 9,5 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,44 , Białko: 28,79 , Błonnik: 13,35 , Sól: 2,32

## PODWIECZOREK

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

## Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+dżem+ pomidor+kielbasa drobiowa - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 597,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,19 , Cukry: 24,56 , Tłuszcz ogółem: 19,66 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,51 , Białko: 15,31 , Błonnik: 3,4 , Sól: 1,24

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 226,66	kcal
Węglowodny przyswajalne	303,33	g
Cukry (glukoza)	12,32	g

Cukry (fruktoza)	14,33 g
Cukry (sacharoza)	30,89 g
Tłuszcze (nasycone)	35,65 g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,30 g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,56 g
Białko	77,83 g
Błonnik	23,16 g
Sól	5,43 g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 561,99 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,43 , Cukry: 14,73 , Tłuszcz ogółem: 21,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,74 , Białko: 15,54 , Błonnik: 10 , Sól: 1,67

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kielbasa biała w kapuście - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe), ziemniaki gotowane

Wartość energetyczna: 790,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 96,01 , Cukry: 10,35 , Tłuszcz ogółem: 15,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,5 , Białko: 25,75 , Błonnik: 10,09 , Sól: 2,66

### **PODWIECZOREK**

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

### **Kolacja**

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+ serek topiony+ kielbasa dr+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 580,14 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,95 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 23,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,83 , Białko: 20,5 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,06

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 150,08	kcal
Węglowodny przyswajalne	252,68	g
Cukry (glukoza)	4,77	g
Cukry (fruktoza)	6,47	g
Cukry (sacharoza)	22,15	g
Tłuszcze (nasycone)	39,46	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,56	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,75	g
Białko	72,93	g
Błonnik	29,68	g
Sól	6,75	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 515,81 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 59,97 , Cukry: 14,67 , Tłuszcz ogółem: 21,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,68 , Białko: 13,88 , Błonnik: 8,73 , Sól: 1,45

### **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 grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kiełbasa biała w kapuście - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe), ziemniaki gotowane

Wartość energetyczna: 790,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 96,01 , Cukry: 10,35 , Tłuszcz ogółem: 15,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,5 , Białko: 25,75 , Błonnik: 10,09 , Sól: 2,66

## **PODWIECZOREK**

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

## **Kolacja**

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+ serek topiony+ kiełbasa dr+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 533,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,48 , Cukry: 4,46 , Tłuszcz ogółem: 23,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,76 , Białko: 18,84 , Błonnik: 7,6 , Sól: 1,84

## **DRUGA KOLACJA**

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

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

## **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 426,20	kcal
Węglowodny przyswajalne	289,23	g
Cukry (glukoza)	5,72	g
Cukry (fruktoza)	7,57	g
Cukry (sacharoza)	22,49	g
Tłuszcze (nasycone)	45,23	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,10	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,78	g
Białko	80,44	g
Błonnik	35,65	g
Sól	7,65	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Wek+ sałatka brokułowo- kalafiorowa+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 676,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,78 , Cukry: 17,15 , Tłuszcz ogółem: 13,88 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,76 , Białko: 27,39 , Błonnik: 6,4 , Sól: 1,64

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kiełbasa biała w sosie pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca), ziemniaki gotowane, Kalafior

Wartość energetyczna: 752,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,26 , Cukry: 14,39 , Tłuszcz ogółem: 9,5 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,44 , Białko: 28,79 , Błonnik: 13,35 , Sól: 2,32

### **PODWIECZOREK**

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

## Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+dżem+ pomidor+kielbasa drobiowa - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 485,72 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,08 , Cukry: 24,56 , Tłuszcz ogółem: 7,91 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,31 , Białko: 15,21 , Błonnik: 3,4 , Sól: 1,24

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 005,27	kcal
Węglowodny przyswajalne	303,42	g
Cukry (glukoza)	12,32	g
Cukry (fruktoza)	14,33	g
Cukry (sacharoza)	30,94	g
Tłuszcze (nasycone)	19,29	g
Tłuszcze (jednonasycone)	9,61	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,22	g
Białko	77,84	g
Błonnik	23,16	g
Sól	5,44	g

---

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

---

### ŚNIADANIE

graham+ sałatka brokułowo- kalafiorowa+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 344,31 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,82 , Cukry: 2,24 , Tłuszcz ogółem: 4,03 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,1 , Białko: 15,58 , Błonnik: 10,21 , Sól: 1,6

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kielbasa biała w sosie pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca), ziemniaki gotowane, Kalafior

Wartość energetyczna: 752,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,26 , Cukry: 14,39 , Tłuszcz ogółem: 9,5 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,44 , Białko: 28,79 , Błonnik: 13,35 , Sól: 2,32

### PODWIECZOREK

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

## Kolacja

graham+dżem+ pomidor+kielbasa drobiowa - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 372,73 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 72,16 , Cukry: 21,66 , Tłuszcz ogółem: 2,35 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,45 , Białko: 11,26 , Błonnik: 9,28 , Sól: 1,39

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 559,69	kcal
Węglowodny przyswajalne	239,55	g
Cukry (glukoza)	12,32	g
Cukry (fruktoza)	14,33	g
Cukry (sacharoza)	13,13	g
Tłuszcze (nasycone)	11,78	g
Tłuszcze (jednonasycone)	2,99	g

Tłuszcze (wielonasycone)	3,93 g
Białko	62,08 g
Błonnik	32,85 g
Sól	5,55 g

---

## **Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 561,99 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,43 , Cukry: 14,73 , Tłuszcz ogółem: 21,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,74 , Białko: 15,54 , Błonnik: 10 , Sól: 1,67

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kiełbasa biała w kapuście - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe), ziemniaki gotowane

Wartość energetyczna: 790,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 96,01 , Cukry: 10,35 , Tłuszcz ogółem: 15,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,5 , Białko: 25,75 , Błonnik: 10,09 , Sól: 2,66

### **PODWIECZOREK**

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 656,64 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 82,44 , Cukry: 23,02 , Tłuszcz ogółem: 23,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,83 , Białko: 20,65 , Błonnik: 9,28 , Sól: 2,06

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 226,58	kcal
Węglowodny przyswajalne	271,18	g
Cukry (glukoza)	10,52	g
Cukry (fruktoza)	12,22	g
Cukry (sacharoza)	29,15	g
Tłuszcze (nasycone)	39,46	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,57	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,81	g
Białko	73,08	g
Błonnik	30,08	g
Sól	6,75	g

---

## **Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 916,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,36 , Cukry: 16,68 , Tłuszcz ogółem: 29,56 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,74 , Białko: 29,82 , Błonnik: 12,02 , Sól: 2,24

### **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 grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kielbasa biała w kapuście - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe), ziemniaki gotowane

Wartość energetyczna: 790,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 96,01 , Cukry: 10,35 , Tłuszcz ogółem: 15,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,5 , Białko: 25,75 , Błonnik: 10,09 , Sól: 2,66

## PODWIECZOREK

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

## Kolacja

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

Wartość energetyczna: 745,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,95 , Cukry: 24,1 , Tłuszcz ogółem: 23,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,89 , Białko: 21,16 , Błonnik: 9,22 , Sól: 2,29

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 760,58	kcal
Węglowodny przyswajalne	356,91	g
Cukry (glukoza)	10,52	g
Cukry (fruktoza)	12,22	g
Cukry (sacharoza)	33,68	g
Tłuszcze (nasycone)	45,30	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,15	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,18	g
Białko	94,32	g
Błonnik	32,03	g
Sól	7,79	g

---

## Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+ sałatka brokułowo- kalafiorowa+ roszonek - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 668,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,66 , Cukry: 16,34 , Tłuszcz ogółem: 23,83 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,47 , Białko: 24,08 , Błonnik: 5,68 , Sól: 1,24

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kielbasa biała w sosie pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca), ziemniaki gotowane, Kalafior

Wartość energetyczna: 752,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,26 , Cukry: 14,39 , Tłuszcz ogółem: 9,5 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,44 , Białko: 28,79 , Błonnik: 13,35 , Sól: 2,32

## PODWIECZOREK

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

## Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+dżem+ pomidor+kielbasa drobiowa - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 746,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 97,69 , Cukry: 24,67 , Tłuszcz ogółem: 25,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,02 , Białko: 25,89 , Błonnik: 4,75 , Sól: 1,18

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 384,24	kcal
Węglowodny przyswajalne	307,90	g
Cukry (glukoza)	12,32	g
Cukry (fruktoza)	14,33	g
Cukry (sacharoza)	32,53	g
Tłuszcze (nasycone)	41,31	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,45	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,88	g
Białko	89,89	g
Błonnik	24,49	g
Sól	5,10	g

---

## **Dieta: D12 PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ D12**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Wek+ sałatka brokułowo- kalafiorowa+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 668,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,66 , Cukry: 16,34 , Tłuszcz ogółem: 23,83 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,47 , Białko: 24,08 , Błonnik: 5,68 , Sól: 1,24

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kiełbasa biała w sosie pomidorowym - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca), ziemniaki gotowane, Kalafior

Wartość energetyczna: 752,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,26 , Cukry: 14,39 , Tłuszcz ogółem: 9,5 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,44 , Białko: 28,79 , Błonnik: 13,35 , Sól: 2,32

### **PODWIECZOREK**

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

### **Kolacja**

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+dżem+ pomidor+kiełbasa drobiowa - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 746,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 97,69 , Cukry: 24,67 , Tłuszcz ogółem: 25,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,02 , Białko: 25,89 , Błonnik: 4,75 , Sól: 1,18

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 384,24	kcal
Węglowodny przyswajalne	307,90	g
Cukry (glukoza)	12,32	g
Cukry (fruktoza)	14,33	g
Cukry (sacharoza)	32,53	g
Tłuszcze (nasycone)	41,31	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,45	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,88	g
Białko	89,89	g
Błonnik	24,49	g
Sól	5,10	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb bezgl+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja

(jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 336,69 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 17,75 , Cukry: 14,41 , Tłuszcz ogółem: 25,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,19 , Białko: 5,64 , Błonnik: 2,33 , Sól: ,39

## **OBIAD**

Kompot, Kielbasa biała w kapuście - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe), ziemniaki gotowane, Barszcz biały z jajkiem(bezglut) - w tym alergeny (Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 955,82 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,92 , Cukry: 20,35 , Tłuszcz ogółem: 26,64 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,64 , Białko: 29,97 , Błonnik: 9,35 , Sól: 2,84

## **PODWIECZOREK**

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

## **Kolacja**

Chleb bezgl+ serek topiony+dżem+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 483,51 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 34,67 , Cukry: 33,8 , Tłuszcz ogółem: 32,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 21,8 , Białko: 8,22 , Błonnik: 1,6 , Sól: 1,15

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	1 866,01	kcal
Węglowodany przyswajalne	167,64	g
Cukry (glukoza)	10,52	g
Cukry (fruktoza)	12,22	g
Cukry (sacharoza)	47,32	g
Tłuszcze (nasycone)	49,42	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,33	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,37	g
Białko	50,28	g
Błonnik	13,27	g
Sól	4,62	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Graham+ sałatka jarzynowa z jajkiem+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 576,21 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 72,1 , Cukry: 15,98 , Tłuszcz ogółem: 21,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,74 , Białko: 15,14 , Błonnik: 10,61 , Sól: 1,81

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), ziemniaki gotowane, Makaron z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 852,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 166,37 , Cukry: 26,67 , Tłuszcz ogółem: 7,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,59 , Białko: 20,55 , Błonnik: 13,89 , Sól: ,17

### **PODWIECZOREK**

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 656,64 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 82,44 , Cukry: 23,02 , Tłuszcz ogółem: 23,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,83 , Białko: 20,65 , Błonnik: 9,28 , Sól: 2,06

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 302,79	kcal
Węglowodny przyswajalne	345,20	g
Cukry (glukoza)	12,68	g
Cukry (fruktoza)	21,43	g
Cukry (sacharoza)	35,35	g
Tłuszcze (nasycone)	32,56	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,38	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,43	g
Białko	67,48	g
Błonnik	34,48	g
Sól	4,41	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 663,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,74 , Cukry: 15,81 , Tłuszcz ogółem: 23,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,86 , Białko: 15,9 , Błonnik: 9,95 , Sól: 1,91

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kiełbasa biała w kapuście - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe), ziemniaki gotowane

Wartość energetyczna: 790,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 96,01 , Cukry: 10,35 , Tłuszcz ogółem: 15,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,5 , Białko: 25,75 , Błonnik: 10,09 , Sól: 2,66

### **PODWIECZOREK**

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 214,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,04 , Cukry: 3,29 , Tłuszcz ogółem: 2,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,41 , Białko: 10,64 , Błonnik: ,7 , Sól: ,08

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 664,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,47 , Cukry: 22,74 , Tłuszcz ogółem: 14,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,71 , Białko: 17,42 , Błonnik: 9,22 , Sól: 1,56

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 333,15	kcal
Węglowodny przyswajalne	312,26	g
Cukry (glukoza)	10,52	g
Cukry (fruktoza)	12,22	g
Cukry (sacharoza)	29,45	g
Tłuszcze (nasycone)	30,48	g
Tłuszcze (jednonasycone)	17,56	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,07	g
Białko	69,72	g
Błonnik	29,96	g
Sól	6,21	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ sałatka brokułowo-kalafiorowa+ ros - w tym alergeny (Gluten, Jaja

(jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 651,07 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,94 , Cukry: 15,81 , Tłuszcz ogółem: 21,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,8 , Białko: 16,05 , Błonnik: 9,95 , Sól: 1,9

## **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Makaron z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 591,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,67 , Cukry: 25,77 , Tłuszcz ogółem: 6,87 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,56 , Białko: 14,85 , Błonnik: 9,09 , Sól: ,12

## **PODWIECZOREK**

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

## **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 745,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,95 , Cukry: 24,1 , Tłuszcz ogółem: 23,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,89 , Białko: 21,16 , Błonnik: 9,22 , Sól: 2,29

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 205,78	kcal
Węglowodany przyswajalne	327,84	g
Cukry (glukoza)	12,91	g
Cukry (fruktoza)	21,65	g
Cukry (sacharoza)	34,91	g
Tłuszcze (nasycone)	32,63	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,34	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,47	g
Białko	63,19	g
Błonnik	28,96	g
Sól	4,67	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+ sałatka brokułowo-kalafioro	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Kalafior	30,0	g
	Ogórek	15,0	g
	Szczypiorek	2,0	g
	Brokuły, mrożone	15,0	g
	Fasolka flageolet, konserwowa	8,0	g
	Kukurydza, konserwowa	8,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	8,0	g
	Roszonka	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kielbasa biała w kapuście **(gotowanie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Kapusta biała	80,0	g
	Koper ogrodowy	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kielbasa Biała *(6)	100,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	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+ serek topiony+dżem+ pomi	Ser topiony, edamski *(7)	25,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0 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+ sałatka brokułowo- kalafiorowa+ roszp	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Ogórek	10,0	g
	Szczypiorek	2,0	g
	Brokuły, mrożone	15,0	g
	Fasolka flageolet, konserwowa	8,0	g
	Kukurydza, konserwowa	8,0	g
	Roszponka	20,0	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
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kiełbasa biała w sosie pomidorowym **(goto	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	15,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kiełbasa Biała *(6)	80,0	g
	Woda	120,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Kalafior **(gotowanie)	Kalafior	200,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Jadłospis na dzień: 29-04-2026**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0 g
	Kakao 16%, proszek	10,0 g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0 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+dżem+ pomidor+kiełbasa drobiowa **(o	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0 g	
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	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+ sałatka brokułowo- kalafiorowa+ roszp	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Kalafior	40,0 g	
	Ogórek	10,0 g	
	Szczypiorek	2,0 g	
	Brokuły, mrożone	15,0 g	
	Fasolka flageolet, konserwowa	8,0 g	
	Kukurydza, konserwowa	8,0 g	
	Roszpodka	20,0 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	
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0 g	
	Kasza manna *(1)	30,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Kiełbasa biała w sosie pomidorowym **(goto	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	15,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0 g	
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Kiełbasa Biała *(6)	80,0 g	



	Woda	120,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Kalafior **(gotowanie)	Kalafior	200,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+dżem+ pomidor+kielbasa drobiowa **(o	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Kielbasa Drobiowa *(6, 10)	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+ sałatka brokułowo-kalafiorow	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Kalafior	30,0	g
	Ogórek	15,0	g
	Szczypiorek	2,0	g
	Brokuły, mrożone	15,0	g
	Fasolka flageolet, konserwowa	8,0	g
	Kukurydza, konserwowa	8,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	8,0	g
	Roszonka	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g

**Jadłospis na dzień: 29-04-2026**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Kiełbasa biała w kapuście **(gotowanie)	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Kapusta biała	80,0 g
	Koper ogrodowy	5,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Kiełbasa Biała *(6)	100,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	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+ serek topiony+kiełbasa dr+ p	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	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+ sałatka brokułowo-kalafiorow	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Kalafior	30,0	g
	Ogórek	15,0	g
	Szczypiorek	2,0	g
	Brokuły, mrożone	15,0	g
	Fasolka flageolet, konserwowa	8,0	g
	Kukurydza, konserwowa	8,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	8,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Inne składniki		

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**Jadłospis na dzień: 29-04-2026  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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 grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0 g	
	Kasza manna *(1)	30,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Kiełbasa biała w kapuście **(gotowanie)	Olej rzepakowy	5,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g	
	Kapusta biała	80,0 g	
	Koper ogrodowy	5,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Kiełbasa Biała *(6)	100,0 g	
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g	
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0 g	
	Kakao 16%, proszek	10,0 g	
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0 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+ serek topiony+kiełbasa dr+ p	Ser topiony, edamski *(7)	25,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0 g	
Inne składniki			

**DRUGA KOLACJA**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham 60 g+ masło+ pomidor 50 g **(obróbka)	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+ sałatka brokułowo- kalafiorowa+ rozsp	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Ogórek	10,0	g
	Szcypiorek	2,0	g
	Brokuły, mrożone	15,0	g
	Fasolka flageolet, konserwowa	8,0	g
	Kukurydza, konserwowa	8,0	g
	Roszponka	20,0	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
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kiełbasa biała w sosie pomidorowym **(goto	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	15,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kiełbasa Biała *(6)	80,0	g
	Woda	120,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Kalafior **(gotowanie)	Kalafior	200,0	g
Inne składniki			

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+dżem+ pomidor+kiełbasa drobiowa **(o	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
Inne składniki			



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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+ sałatka brokułowo- kalafiorowa+ ro	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Ogórek	10,0	g
	Szczypiorek	2,0	g
	Brokuły, mrożone	15,0	g
	Fasolka flageolet, konserwowa	8,0	g
	Kukurydza, konserwowa	8,0	g
	Roszonka	20,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kiełbasa biała w sosie pomidorowym **(goto	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	15,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kiełbasa Biała *(6)	80,0	g
	Woda	120,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Kalafior **(gotowanie)	Kalafior	200,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+dżem+ pomidor+kiełbasa drobiowa	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	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+ sałatka brokułowo-kalafiorow	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Kalafior	30,0	g
	Ogórek	15,0	g
	Szczypiorek	2,0	g
	Brokuły, mrożone	15,0	g
	Fasolka flageolet, konserwowa	8,0	g
	Kukurydza, konserwowa	8,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	8,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Inne składniki		

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kielbasa biała w kapuście **(gotowanie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Kapusta biała	80,0	g
	Koper ogrodowy	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kielbasa Biała *(6)	100,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	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+ serek topiony+dżem+ pomid	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	g



	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0 g
Inne składniki		

**Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ sałatka brokułowo-kalafioro	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Kalafior	30,0	g
	Ogórek	15,0	g
	Szczypiorek	2,0	g
	Brokuły, mrożone	15,0	g
	Fasolka flageolet, konserwowa	8,0	g
	Kukurydza, konserwowa	8,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	8,0	g
	Roszonka	20,0	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
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 grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kiełbasa biała w kapuście **(gotowanie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Kapusta biała	80,0	g
	Koper ogrodowy	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kiełbasa Biała *(6)	100,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g



Inne składniki

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	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+ serek topiony+dżem+ pomi	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	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+ sałatka brokułowo- kalafiorowa+ roszp	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Ogórek	10,0	g
	Szczypiorek	2,0	g
	Brokuły, mrożone	15,0	g
	Fasolka flageolet, konserwowa	8,0	g
	Kukurydza, konserwowa	8,0	g
	Roszponka	20,0	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
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g



Kiełbasa biała w sosie pomidorowym **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	15,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Kiełbasa Biała *(6)	80,0 g
	Woda	120,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Kalafior **(gotowanie)	Kalafior	200,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0 g	
	Kakao 16%, proszek	10,0 g	
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0 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+dżem+ pomidor+kiełbasa drobiowa **(gotowanie)	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0 g	
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0 g	
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Płatki owsiane *(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+ sałatka brokułowo- kalafiorowa+ roszp	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0 g	
	Kalafior	40,0 g	
	Ogórek	10,0 g	
	Szczypiorek	2,0 g	
	Brokuły, mrożone	15,0 g	
	Fasolka flageolet, konserwowa	8,0 g	
	Kukurydza, konserwowa	8,0 g	
	Roszpinka	20,0 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
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kiełbasa biała w sosie pomidorowym **(goto	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	15,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kiełbasa Biała *(6)	80,0	g
	Woda	120,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Kalafior **(gotowanie)	Kalafior	200,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	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+dżem+ pomidor+kiełbasa drobiowa **(o	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	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 bezgl+ sałatka brokułowo-kalafiorowa	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Kalafior	30,0	g



	Ogórek	15,0 g
	Szczypiorek	2,0 g
	Brokuły, mrożone	15,0 g
	Fasolka flageolet, konserwowa	8,0 g
	Kukurydza, konserwowa	8,0 g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0 g
	Roszonka	20,0 g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0 g
Inne składniki		

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
	Cukier	10,0	g
Kiełbasa biała w kapuście **(gotowanie)	Olej rzepakowy	10,0	g
	Kapusta biała	80,0	g
	Koper ogrodowy	5,0	g
	Skrobia ziemniaczana	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kiełbasa Biała *(6)	100,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Barszcz biały z jajkiem(bezglut) **(gotowanie)	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Kości, wywar	250,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Skrobia ziemniaczana	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezgl+ serek topiony+dżem+ pomidor	Ser topiony, edamski *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	25,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

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

#### ŚNIADANIE



Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Graham+ sałatka jarzynowa z jajkiem+ roszp	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Marchew	15,0	g
	Pietruszka, korzeń	10,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	10,0	g
	Ziemniaki, got. w wodzie	15,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	10,0	g
	Kukurydza, konserwowa	10,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	10,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	8,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	290,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Makaron z jabłkami **(duszenie)	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Jabłko	200,0	g
Inne składniki			

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	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+ serek topiony+dżem+ pomid	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	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+ sałatka brokułowo-kalafioro	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Kalafior	30,0	g
	Ogórek	15,0	g
	Szczypiorek	2,0	g
	Brokuły, mrożone	15,0	g
	Fasolka flageolet, konserwowa	8,0	g
	Kukurydza, konserwowa	8,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kiełbasa biała w kapuście **(gotowanie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Kapusta biała	80,0	g
	Koper ogrodowy	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kiełbasa Biała *(6)	100,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	250,0	g
	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ kiełbasa drob+dżem+ pomi	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g



	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0 g
	Masło Bez Laktozy	15,0 g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0 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+ sałatka brokułowo-kalafioro	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Kalafior	30,0	g
	Ogórek	15,0	g
	Szczypiorek	2,0	g
	Brokuły, mrożone	15,0	g
	Fasolka flageolet, konserwowa	8,0	g
	Kukurydza, konserwowa	8,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	8,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	200,0	g
Makaron z jabłkami **(duszenie)	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Jabłko	200,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	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+ serek topiony+dżem+ pomi	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	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	Pszenvica	P77	Ryż	P78	Ser

**Jadłospis na dzień: 29-04-2026**  
**szczegółowy**



**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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