

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

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

Wartość energetyczna: 660,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,09 , Cukry: 15,54 , Tłuszcz ogółem: 20,5 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,12 , Białko: 23,49 , Błonnik: 8,54 , Sól: 2,52

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Klopsy w sosie prowansalskim - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 842,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,28 , Cukry: 22,17 , Tłuszcz ogółem: 14,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,82 , Białko: 40,76 , Błonnik: 14,14 , Sól: ,89

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 730,88 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,8 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 20,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,99 , Białko: 27,54 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,27

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 333,77	kcal
Węglowodny przyswajalne	310,57	g
Cukry (glukoza)	4,34	g
Cukry (fruktoza)	7,11	g
Cukry (sacharoza)	31,87	g
Tłuszcze (nasycone)	32,31	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,44	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,40	g
Białko	98,58	g
Błonnik	31,50	g
Sól	5,87	g

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02**ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, wek+ kielbasa szynkowa+pomidor+rukola+jajo - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 854,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,1 , Cukry: 16,87 , Tłuszcz ogółem: 30,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,73 , Białko: 34,79 , Błonnik: 4,79 , Sól: 2,34

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Klopsy w sosie prowansalskim - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 842,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,28 , Cukry: 22,17 , Tłuszcz ogółem: 14,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,82 , Białko: 40,76 , Błonnik: 14,14 , Sól: ,89

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+pasztetowa+pomid+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 658,59 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,33 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 22,81 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,65 , Białko: 25,07 , Błonnik: 3 , Sól: 1,74

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 454,99	kcal
Węglowodny przyswajalne	309,11	g
Cukry (glukoza)	4,34	g
Cukry (fruktoza)	7,11	g
Cukry (sacharoza)	33,66	g
Tłuszcze (nasycone)	37,58	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,96	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,34	g
Białko	107,41	g
Błonnik	21,93	g
Sól	5,16	g

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

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 849,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,69 , Cukry: 16,67 , Tłuszcz ogółem: 30,17 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,72 , Białko: 34,27 , Błonnik: 4,47 , Sól: 2,33

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Klopsy w sosie prowansalskim - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 842,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,28 , Cukry: 22,17 , Tłuszcz ogółem: 14,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,82 , Białko: 40,76 , Błonnik: 14,14 , Sól: ,89

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+kielbasa dr+pomid+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 570,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,43 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 19,81 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,65 , Białko: 25,07 , Błonnik: 3 , Sól: 1,29

Dobowa suma wartości odżywczych

Ilość **jm.**

Wartość energetyczna kcal	2 361,80	kcal
Węglowodny przyswajalne	307,80	g
Cukry (glukoza)	4,26	g
Cukry (fruktoza)	7,01	g
Cukry (sacharoza)	33,64	g
Tłuszcze (nasycone)	34,57	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,96	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,31	g
Białko	106,90	g
Błonnik	21,61	g
Sól	4,71	g

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+kiełbasa szynkowa+pomidor+rukola+jajo - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 571,8 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,58 , Cukry: 14,46 , Tłuszcz ogółem: 20,35 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,07 , Białko: 22,98 , Błonnik: 8,6 , Sól: 2,29

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Klopsy w sosie prowansalskim - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 842,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,28 , Cukry: 22,17 , Tłuszcz ogółem: 14,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,82 , Białko: 40,76 , Błonnik: 14,14 , Sól: ,89

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+pasztetowa+pomid+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 641,77 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,29 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 20,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,94 , Białko: 27,03 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,04

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 155,59	kcal
Węglowodny przyswajalne	267,55	g
Cukry (glukoza)	4,34	g
Cukry (fruktoza)	7,11	g
Cukry (sacharoza)	29,71	g
Tłuszcze (nasycone)	32,20	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,47	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,17	g
Białko	97,56	g
Błonnik	31,62	g
Sól	5,41	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+kiełbasa szynkowa+pomidor+rukola+jajo - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 525,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,12 , Cukry: 14,4 , Tłuszcz ogółem: 20 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11 , Białko: 21,32 , Błonnik: 7,32 , Sól: 2,07

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 brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Klopsy w sosie prowansalskim - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 842,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,28 , Cukry: 22,17 , Tłuszcz ogółem: 14,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,82 , Białko: 40,76 , Błonnik: 14,14 , Sól: ,89

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+pasztetowa+ pomid+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 595,56 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,83 , Cukry: 4,46 , Tłuszcz ogółem: 20,28 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,87 , Białko: 25,36 , Błonnik: 7,6 , Sól: 1,82

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	2 431,71	kcal
Węglowodny przyswajalne	304,11	g
Cukry (glukoza)	5,29	g
Cukry (fruktoza)	8,21	g
Cukry (sacharoza)	30,05	g
Tłuszcze (nasycone)	37,98	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,01	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,20	g
Białko	105,07	g
Błonnik	37,59	g
Sól	6,30	g

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 737,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,58 , Cukry: 16,67 , Tłuszcz ogółem: 18,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,51 , Białko: 34,17 , Błonnik: 4,47 , Sól: 2,33

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka

krowiego, Seler), Klopsy w sosie prowansalskim - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 824,03 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,28 , Cukry: 22,17 , Tłuszcz ogółem: 12,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,69 , Białko: 40,76 , Błonnik: 14,14 , Sól: ,89

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+kielbasa dr+pomid+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 458,21 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,32 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 8,06 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,44 , Białko: 24,96 , Błonnik: 3 , Sól: 1,29

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 119,39	kcal
Węglowodany przyswajalne	307,58	g
Cukry (glukoza)	4,26	g
Cukry (fruktoza)	7,01	g
Cukry (sacharoza)	33,64	g
Tłuszcze (nasycone)	18,02	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,98	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,45	g
Białko	106,68	g
Błonnik	21,61	g
Sól	4,70	g

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

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 404,55 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 52,62 , Cukry: 1,76 , Tłuszcz ogółem: 8,57 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,85 , Białko: 22,36 , Błonnik: 8,28 , Sól: 2,28

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Klopsy w sosie prowansalskim - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 824,03 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,28 , Cukry: 22,17 , Tłuszcz ogółem: 12,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,69 , Białko: 40,76 , Błonnik: 14,14 , Sól: ,89

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

Kawa zbożowa - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+kielbasa dr+pomid+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 454,81 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,41 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 8,06 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,44 , Białko: 25,02 , Błonnik: 3 , Sól: 1,3

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 783,39	kcal

Węglowodny przyswajalne	256,71 g
Cukry (glukoza)	4,26 g
Cukry (fruktoza)	7,01 g
Cukry (sacharoza)	17,73 g
Tłuszcze (nasycone)	13,36 g
Tłuszcze (jednonasycone)	12,90 g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,34 g
Białko	94,93 g
Błonnik	25,42 g
Sól	4,67 g

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+kielbasa szynkowa+pomidor+rukola+jajo - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 571,8 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,58 , Cukry: 14,46 , Tłuszcz ogółem: 20,35 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,07 , Białko: 22,98 , Błonnik: 8,6 , Sól: 2,29

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Klopsy w sosie prowansalskim - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 842,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,28 , Cukry: 22,17 , Tłuszcz ogółem: 14,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,82 , Białko: 40,76 , Błonnik: 14,14 , Sól: ,89

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+pasztetowa+pomid+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 641,77 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,29 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 20,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,94 , Białko: 27,03 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,04

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 155,59	kcal
Węglowodny przyswajalne	267,55	g
Cukry (glukoza)	4,34	g
Cukry (fruktoza)	7,11	g
Cukry (sacharoza)	29,71	g
Tłuszcze (nasycone)	32,20	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,47	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,17	g
Białko	97,56	g
Błonnik	31,62	g
Sól	5,41	g

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 926,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 120,51 , Cukry: 16,41 , Tłuszcz ogółem: 28,17 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,07 , Białko: 37,26 , Błonnik: 10,61 , Sól: 2,86

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 brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Klopsy w sosie prowansalskim - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 842,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,28 , Cukry: 22,17 , Tłuszcz ogółem: 14,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,82 , Białko: 40,76 , Błonnik: 14,14 , Sól: ,89

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 730,88 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,8 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 20,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,99 , Białko: 27,54 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,27

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 689,57	kcal
Węglowodany przyswajalne	353,29	g
Cukry (glukoza)	4,34	g
Cukry (fruktoza)	7,11	g
Cukry (sacharoza)	34,24	g
Tłuszcze (nasycone)	38,04	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,06	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,54	g
Białko	118,80	g
Błonnik	33,57	g
Sól	6,45	g

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 731,8 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 80,75 , Cukry: 15,91 , Tłuszcz ogółem: 28,46 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,27 , Białko: 31,07 , Błonnik: 3,75 , Sól: 1,93

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Klopsy w sosie prowansalskim - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 842,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,28 , Cukry: 22,17 , Tłuszcz ogółem: 14,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,82 , Białko: 40,76 , Błonnik: 14,14 , Sól: ,89

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+pasztetowa+pomid+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 806,79 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 81,83 , Cukry: 6,17 , Tłuszcz ogółem: 28,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,15 , Białko: 35,63 , Błonnik: 4,35 , Sól: 1,68

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 480,62	kcal
Węglowodny przyswajalne	298,26	g
Cukry (glukoza)	4,26	g
Cukry (fruktoza)	7,01	g
Cukry (sacharoza)	32,99	g
Tłuszcze (nasycone)	40,63	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,16	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,32	g
Białko	114,27	g
Błonnik	22,24	g
Sól	4,70	g

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb bezgl+ kielbasa szynkowa+pomidor+rukola+jajo - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 494,59 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,83 , Cukry: 64,1 , Tłuszcz ogółem: 18,28 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,67 , Białko: 13,02 , Błonnik: ,92 , Sól: ,99

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem bezgl - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Klopsy w sosie prowansalskim - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Buraczki z jabłkiem 200 g, Ryż gotowany

Wartość energetyczna: 876,74 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 110,66 , Cukry: 21,66 , Tłuszcz ogółem: 28,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,4 , Białko: 33,39 , Błonnik: 9,66 , Sól: ,78

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

Chleb bezgl+kielbasa dr+pomid+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 430,19 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,25 , Cukry: 65,3 , Tłuszcz ogółem: 12,16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,4 , Białko: 11,16 , Błonnik: 1,2 , Sól: ,15

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 901,52	kcal
Węglowodny przyswajalne	252,14	g
Cukry (glukoza)	4,34	g
Cukry (fruktoza)	7,11	g
Cukry (sacharoza)	139,62	g
Tłuszcze (nasycone)	26,85	g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,27	g

Tłuszcze (wielonasycone)	8,01 g
Białko	64,37 g
Błonnik	11,78 g
Sól	2,10 g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+kiełbasa szynkowa+pomidor+rukola+jajo - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 571,8 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,58 , Cukry: 14,46 , Tłuszcz ogółem: 20,35 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,07 , Białko: 22,98 , Błonnik: 8,6 , Sól: 2,29

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Klopsy w sosie prowansalskim - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 831,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,28 , Cukry: 22,17 , Tłuszcz ogółem: 14,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,82 , Białko: 38,24 , Błonnik: 14,14 , Sól: ,75

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+kiełbasa drobiowa+pomid+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 553,55 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,39 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 17,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,94 , Białko: 27,03 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,59

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 056,89	kcal
Węglowodny przyswajalne	266,65	g
Cukry (glukoza)	4,34	g
Cukry (fruktoza)	7,11	g
Cukry (sacharoza)	29,71	g
Tłuszcze (nasycone)	29,20	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,47	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,17	g
Białko	95,04	g
Błonnik	31,62	g
Sól	4,81	g

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb miesz+ kiełbasa szynkowa+pomidor+rukola+jajo - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 660,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,09 , Cukry: 15,54 , Tłuszcz ogółem: 20,5 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,12 , Białko: 23,49 , Błonnik: 8,54 , Sól: 2,52

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Klopsy w sosie prowansalskim - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 838,73 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,28 , Cukry: 22,11 , Tłuszcz ogółem: 13,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,25 , Białko: 40,73 , Błonnik: 14,14 , Sól: ,86

PODWIECZOREK

Jogurt naturalny bez laktozy

Wartość energetyczna: 97,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 7,95 , Cukry: 0 , Tłuszcz ogółem: 3 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3 , Białko: 6,3 , Błonnik: 0 , Sól: ,15

Kolacja

Chleb mieszany+kielbasa dr+pomid+ser twaróg - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 676,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,86 , Cukry: 4,24 , Tłuszcz ogółem: 17,16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,71 , Białko: 17,27 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,01

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 175,68	kcal
Węglowodny przyswajalne	298,24	g
Cukry (glukoza)	4,34	g
Cukry (fruktoza)	7,11	g
Cukry (sacharoza)	30,45	g
Tłuszcze (nasycone)	27,07	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,66	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,13	g
Białko	81,49	g
Błonnik	31,50	g
Sól	5,39	g

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 795,93 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,2 , Cukry: 16,04 , Tłuszcz ogółem: 33,63 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,29 , Białko: 21,29 , Błonnik: 11,84 , Sól: 1,85

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), kotlety sojowe w sosie prowansalskim - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Buraczki z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 646,14 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 120,68 , Cukry: 21,98 , Tłuszcz ogółem: 5,64 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,44 , Białko: 18,46 , Błonnik: 13,96 , Sól: ,45

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 726,69 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,26 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 22,66 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,79 , Białko: 35,04 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,03

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 268,76	kcal
Węglowodny przyswajalne	308,54	g

Cukry (glukoza)	4,54 g
Cukry (fruktoza)	7,31 g
Cukry (sacharoza)	31,78 g
Tłuszcze (nasycone)	28,90 g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,88 g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,92 g
Białko	81,59 g
Błonnik	34,62 g
Sól	4,53 g

.....
sporządził
/Morkisz Magdalena/

.....
zatwierdził



Dieta: D01 PODSTAWOWA D01

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb miesz+ kielbasa szynkowa+pomidor+r	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa brokułowa z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojęcyczny *(1, 3)	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Klopsy w sosie prowansalskim **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0
Wieprzowina, łopatka		80,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		20,0	g
Bułki wrocławskie *(1, 11)		10,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Woda		120,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Burak	180,0	g
	Jabłko	20,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g



Chleb mieszany+pasztetowa+pomid+ser twa	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
	Pasztetowa *(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+ kielbasa szynkowa+pomidor+rukola+jaj	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Pomidor	50,0 g	
	Rukola	20,0 g	
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0 g	
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Płatki owsiane *(1)	30,0 g	
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa brokułowa z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kości, wywar	210,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	30,0 g	
	Brokuły	40,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Sól biała	0,1 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Klopsy w sosie prowansalskim **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
Wieprzowina, łopatka		80,0 g	
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		20,0 g	
Bułki wrocławskie *(1, 11)		10,0 g	
Mieszanka Ziół		2,0 g	
Woda		120,0 g	
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0 g	
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0 g	
	Burak	180,0 g	
	Jabłko	20,0 g	
Inne składniki			

PODWIECZOREK



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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+pasztetowa+pomid+ser twaróg **(obrób)	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Pasztetowa *(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+ kielbasa szynkowa+pomidor+jajo **(ob	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa brokułowa z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Klopsy w sosie prowansalskim **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0
Wieprzowina, łopatka		80,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		20,0	g
Bułki wrocławskie *(1, 11)		10,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Woda		120,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g

Jadłospis na dzień: 03-05-2026
szczegółowy**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0 g
	Burak	180,0 g
	Jabłko	20,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+kiełbasa dr+pomid+ser twaróg **(obrób)	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa 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+kiełbasa szynkowa+pomidor+	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa brokułowa z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Klopsy w sosie prowansalskim **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0
Wieprzowina, łopatka		80,0	g



	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	120,0 g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0 g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0 g
	Burak	180,0 g
	Jabłko	20,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+pasztetowa+pomid+ser twaróg	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
	Pasztetowa *(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+kielbasa szynkowa+pomidor+	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	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 brokułowa z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
	Kości, wywar	210,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0 g
	Brokuły	40,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Klopsy w sosie prowansalskim **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	120,0 g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0 g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0 g
	Burak	180,0 g
	Jabłko	20,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+pasztetowa+pomid+ser twaróg	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
	Pasztetowa *(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+ kielbasa szynkowa+pomidor+jajo **(ob	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Pomidor	50,0 g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0 g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g
	Płatki owsiane *(1)	30,0 g
Inne składniki		

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa brokułowa z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kości, wywar	210,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0 g	
	Brokuły	40,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Sól biała	0,1 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Klopsy w sosie prowansalskim **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g	
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Woda	120,0 g	
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0 g	
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Burak	180,0 g	
	Jabłko	20,0 g	
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g	
wek+kielbasa dr+pomid+ser twaróg **(obrób	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Kielbasa Drobiowa *(6, 10)	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+ kielbasa szynkowa+pomidor+jajo **	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa brokułowa z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Klopsy w sosie prowansalskim **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Burak	180,0	g
	Jabłko	20,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	50,0	g
wek+kielbasa dr+pomid+ser twaróg **(obrób)	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	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+kielbasa szynkowa+pomidor+	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa brokułowa z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Klopsy w sosie prowansalskim **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0
Wieprzowina, łopatka		80,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		20,0	g
Bułki wrocławskie *(1, 11)		10,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Woda		120,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Burak	180,0	g
	Jabłko	20,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+pasztetowa+pomid+ser twaró	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
	Pasztetowa *(6)	30,0 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 miesz+ kiełbasa szynkowa+pomidor+r	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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 brokułowa z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Klopsy w sosie prowansalskim **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0
Wieprzowina, łopatka		80,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		20,0	g
Bułki wrocławskie *(1, 11)		10,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Woda		120,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Burak	180,0	g
	Jabłko	20,0	g
Inne składniki			



PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+pasztetowa+pomid+ser twa	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
	Pasztetowa *(6)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ kielbasa szynkowa+pomidor+jajo **(ob	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa brokułowa z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Klopsy w sosie prowansalskim **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g

Jadłospis na dzień: 03-05-2026
szczegółowy**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	120,0 g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perlowa *(1)	80,0 g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0 g
	Burak	180,0 g
	Jabłko	20,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g	
wek+pasztetowa+pomid+ser twaróg **(obrób)	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Pasztetowa *(6)	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	15,0 g	
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Chleb bezgl+ kielbasa szynkowa+pomidor+r	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Pomidor	50,0 g	
	Rukola	20,0 g	
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0 g	
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0 g	
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa brokułowa z makaronem bezgl **(goto	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kości, wywar	210,0 g	
	Brokuły	40,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Skrobia ziemniaczana	10,0 g	



	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Makaron Bezglutenowy	30,0 g
Klopsy w sosie prowansalskim **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Olej rzepakowy	10,0 g
	Skrobia ziemniaczana	20,0 g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	120,0 g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	10,0 g
	Burak	180,0 g
	Jabłko	20,0 g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezgl+kielbasa dr+pomid+ser twaróg *	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Kielbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	15,0	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+kielbasa szynkowa+pomidor+	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g

Jadłospis na dzień: 03-05-2026
szczegółowy



Wojewódzki Szpital Psychiatryczny

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Zupa brokułowa z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0 g
	Brokuły	40,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	210,0 g
Klopsy w sosie prowansalskim **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	120,0 g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0 g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0 g
	Burak	180,0 g
	Jabłko	20,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+kielbasa drobiowa+pomid+se	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 Drobiowa *(6, 10)	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 miesz+ kielbasa szynkowa+pomidor+r	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g



	Masło Bez Laktozy	15,0 g
Inne składniki		

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa brokułowa z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Klopsy w sosie prowansalskim **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Burak	180,0	g
	Jabłko	20,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt naturalny bez laktozy **(obróbka wstę)	Jogurt Naturalny Bez Laktozy	150,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+kielbasa dr+pomid+ser twar	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Pasztetowa *(6)	30,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
	Kielbasa 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 miesz+ awokado+pomidor+rukola+jajo	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g
	Pomidor	50,0 g
	Awokado	100,0 g
	Rukola	20,0 g
Inne składniki		

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa brokułowa z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0 g	
	Brokuły	40,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Sól biała	0,1 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Woda	210,0 g	
kotletry sojowe w sosie prowansalskim **(dus)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0 g	
	Kotletry Sojowe *(6)	100,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Woda	130,0 g	
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0 g	
Buraczki z jabłkiem 200 g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0 g	
	Burak	180,0 g	
	Jabłko	20,0 g	
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g	
Chleb mieszany+jajko+pomid+ser twaróg **(Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g	
	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
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