

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

Herbata z cukrem, chleb miesz+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 763,73 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,44 , Cukry: 15,71 , Tłuszcz ogółem: 28,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,37 , Białko: 28,37 , Błonnik: 8,79 , Sól: 2,36

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryż z jabłkami

Wartość energetyczna: 815,33 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 169,29 , Cukry: 31,95 , Tłuszcz ogółem: 3,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,16 , Białko: 19,86 , Błonnik: 10,58 , Sól: ,38

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb mieszany+ kiełbasa zielonogórska+ pomid+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 668,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,44 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 21,37 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,59 , Białko: 31,14 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,39

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 322,58	kcal
Węglowodany przyswajalne	359,33	g
Cukry (glukoza)	9,53	g
Cukry (fruktoza)	21,99	g
Cukry (sacharoza)	36,30	g
Tłuszcze (nasycone)	28,19	g
Tłuszcze (jednonasycone)	17,99	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,31	g
Białko	79,96	g
Błonnik	31,19	g
Sól	5,13	g

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02**ŚNIADANIE**

Herbata, wek+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 898,83 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,32 , Cukry: 4,93 , Tłuszcz ogółem: 37,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,72 , Białko: 37,87 , Błonnik: 5,22 , Sól: 2,17

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko

mleka krowiego, Seler), Ryż z jabłkami

Wartość energetyczna: 815,33 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 169,29 , Cukry: 31,95 , Tłuszcz ogółem: 3,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,16 , Białko: 19,86 , Błonnik: 10,58 , Sól: ,38

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ kiełbasa zielonogórska+ pomid+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 592,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,97 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 23,41 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,25 , Białko: 28,67 , Błonnik: 3 , Sól: 1,86

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 381,39	kcal
Węglowodny przyswajalne	346,74	g
Cukry (glukoza)	9,53	g
Cukry (fruktoza)	21,99	g
Cukry (sacharoza)	24,98	g
Tłuszcze (nasycone)	33,19	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,93	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,74	g
Białko	86,99	g
Błonnik	21,80	g
Sól	4,42	g

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

ŚNIADANIE

Herbata, wek+ pasta z jaj i ryb+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 890,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,74 , Cukry: 4,56 , Tłuszcz ogółem: 37,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,7 , Białko: 36,95 , Błonnik: 4,65 , Sól: 2,17

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryż z jabłkami

Wartość energetyczna: 815,33 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 169,29 , Cukry: 31,95 , Tłuszcz ogółem: 3,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,16 , Białko: 19,86 , Błonnik: 10,58 , Sól: ,38

PODWIECZOREK

Jabłko-mus

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

Kolacja

Kawa zbożowa - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ kiełbasa zielonogórska+ pomid+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 592,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,97 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 23,41 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,25 , Białko: 28,67 , Błonnik: 3 , Sól: 1,86

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 372,86	kcal

Węglowodny przyswajalne	346,16 g
Cukry (glukoza)	9,38 g
Cukry (fruktoza)	21,81 g
Cukry (sacharoza)	24,94 g
Tłuszcze (nasycone)	33,17 g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,93 g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,66 g
Białko	86,07 g
Błonnik	21,23 g
Sól	4,42 g

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, chleb graham+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 674,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,93 , Cukry: 14,63 , Tłuszcz ogółem: 28,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,32 , Białko: 27,86 , Błonnik: 8,85 , Sól: 2,13

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryż z jabłkami

Wartość energetyczna: 815,33 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 169,29 , Cukry: 31,95 , Tłuszcz ogółem: 3,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,16 , Białko: 19,86 , Błonnik: 10,58 , Sól: ,38

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+ kielbasa zielonogórska+ pomid+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 579,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,93 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 21,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,54 , Białko: 30,63 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,16

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 144,39	kcal
Węglowodny przyswajalne	316,31	g
Cukry (glukoza)	9,53	g
Cukry (fruktoza)	21,99	g
Cukry (sacharoza)	34,14	g
Tłuszcze (nasycone)	28,08	g
Tłuszcze (jednonasycone)	18,02	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,08	g
Białko	78,94	g
Błonnik	31,31	g
Sól	4,68	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, chleb graham+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 628,57 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,49 , Cukry: 14,57 , Tłuszcz ogółem: 28,34 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,25 , Białko: 26,2 , Błonnik: 7,57 , Sól: 1,91

DRUGIE ŚNIADANIE

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

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryż z jabłkami

Wartość energetyczna: 815,33 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 169,29 , Cukry: 31,95 , Tłuszcz ogółem: 3,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,16 , Białko: 19,86 , Błonnik: 10,58 , Sól: ,38

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+ kielbasa zielonogórska+ pomid+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 533,21 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,48 , Cukry: 4,46 , Tłuszcz ogółem: 20,88 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,47 , Białko: 28,96 , Błonnik: 7,6 , Sól: 1,94

DRUGA KOLACJA

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

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

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 420,62	kcal
Węglowodny przyswajalne	352,89	g
Cukry (glukoza)	10,48	g
Cukry (fruktoza)	23,09	g
Cukry (sacharoza)	34,48	g
Tłuszcze (nasycone)	33,86	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,56	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,11	g
Białko	86,45	g
Błonnik	37,28	g
Sól	5,57	g

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Herbata, wek+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 783,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,05 , Cukry: 4,76 , Tłuszcz ogółem: 25,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,5 , Białko: 37,36 , Błonnik: 4,97 , Sól: 2,17

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryż z jabłkami

Wartość energetyczna: 815,33 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 169,29 , Cukry: 31,95 , Tłuszcz ogółem: 3,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,16 , Białko: 19,86 , Błonnik: 10,58 , Sól: ,38

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ kiełbasa zielonogórska+ pomid+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 480,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,87 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 11,66 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,04 , Białko: 28,56 , Błonnik: 3 , Sól: 1,86

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 153,44	kcal
Węglowodny przyswajalne	346,37	g
Cukry (glukoza)	9,46	g
Cukry (fruktoza)	21,91	g
Cukry (sacharoza)	24,96	g
Tłuszcze (nasycone)	16,76	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,21	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,34	g
Białko	86,37	g
Błonnik	21,55	g
Sól	4,41	g

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

ŚNIADANIE

Herbata, chleb graham+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 549,82 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 53,37 , Cukry: 2,13 , Tłuszcz ogółem: 20,86 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,85 , Białko: 27,79 , Błonnik: 8,85 , Sól: 2,12

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryż z jabłkami

Wartość energetyczna: 780,43 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 160,33 , Cukry: 22,94 , Tłuszcz ogółem: 3,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,17 , Białko: 19,9 , Błonnik: 10,78 , Sól: ,38

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 371,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,95 , Cukry: 3,16 , Tłuszcz ogółem: 6,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,19 , Białko: 24,61 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,01

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 776,26	kcal
Węglowodny przyswajalne	284,79	g
Cukry (glukoza)	9,73	g
Cukry (fruktoza)	22,53	g
Cukry (sacharoza)	10,53	g
Tłuszcze (nasycone)	12,26	g

Tłuszcze (jednonasycone)	11,29 g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,69 g
Białko	72,90 g
Błonnik	31,51 g
Sól	4,53 g

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, chleb graham+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 674,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,93 , Cukry: 14,63 , Tłuszcz ogółem: 28,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,32 , Białko: 27,86 , Błonnik: 8,85 , Sól: 2,13

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryż z jabłkami

Wartość energetyczna: 815,33 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 169,29 , Cukry: 31,95 , Tłuszcz ogółem: 3,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,16 , Białko: 19,86 , Błonnik: 10,58 , Sól: ,38

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+ kielbasa zielonogórska+ pomid+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 579,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,93 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 21,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,54 , Białko: 30,63 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,16

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 144,39	kcal
Węglowodny przyswajalne	316,31	g
Cukry (glukoza)	9,53	g
Cukry (fruktoza)	21,99	g
Cukry (sacharoza)	34,14	g
Tłuszcze (nasycone)	28,08	g
Tłuszcze (jednonasycone)	18,02	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,08	g
Białko	78,94	g
Błonnik	31,31	g
Sól	4,68	g

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Herbata, chleb miesz+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 971,13 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 110,79 , Cukry: 4,47 , Tłuszcz ogółem: 35,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,06 , Białko: 40,34 , Błonnik: 11,04 , Sól: 2,7

DRUGIE ŚNIADANIE

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 100,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,4 , Cukry: 0 , Tłuszcz ogółem: 3,76 w tym nasycone kwasy

tłuszczowe 2,38 , Białko: 6,8 , Błonnik: 0 , Sól: ,19

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryż z jabłkami

Wartość energetyczna: 815,33 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 169,29 , Cukry: 31,95 , Tłuszcz ogółem: 3,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,16 , Białko: 19,86 , Błonnik: 10,58 , Sól: ,38

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

Chleb mieszany+ kiełbasa zielonogórska+ pomid+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 664,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,44 , Cukry: 4,6 , Tłuszcz ogółem: 21,37 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,59 , Białko: 31,14 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,39

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 715,98	kcal
Węglowodny przyswajalne	400,38	g
Cukry (glukoza)	9,53	g
Cukry (fruktoza)	21,99	g
Cukry (sacharoza)	25,56	g
Tłuszcze (nasycone)	36,04	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,29	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,06	g
Białko	105,18	g
Błonnik	33,44	g
Sól	5,90	g

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Herbata, wek+ pasta z jaj i ryb+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 776,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71 , Cukry: 3,97 , Tłuszcz ogółem: 35,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,26 , Białko: 34,16 , Błonnik: 4,18 , Sól: 1,77

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryż z jabłkami

Wartość energetyczna: 815,33 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 169,29 , Cukry: 31,95 , Tłuszcz ogółem: 3,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,16 , Białko: 19,86 , Błonnik: 10,58 , Sól: ,38

PODWIECZOREK

Jabłko-mus

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

Kolacja

Kawa zbożowa - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ kiełbasa zielonogórska+ pomid+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 732,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 82,9 , Cukry: 5,56 , Tłuszcz ogółem: 28,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,49 , Białko: 37,44 , Błonnik: 4,53 , Sól: 1,8

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 398,61	kcal
Węglowodny przyswajalne	338,34	g
Cukry (glukoza)	9,45	g
Cukry (fruktoza)	21,89	g
Cukry (sacharoza)	24,70	g
Tłuszcze (nasycone)	35,98	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,55	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,20	g
Białko	92,05	g
Błonnik	22,29	g
Sól	3,96	g

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, chleb bezgl+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 514,12 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 44,34 , Cukry: 43,44 , Tłuszcz ogółem: 26,61 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,92 , Białko: 17,9 , Błonnik: 1,17 , Sól: ,83

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z makaronem bezglut - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryż z jabłkami

Wartość energetyczna: 857,24 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 159,09 , Cukry: 31,88 , Tłuszcz ogółem: 13,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,11 , Białko: 15,51 , Błonnik: 9,74 , Sól: ,37

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 411,72 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 46,96 , Cukry: 44,47 , Tłuszcz ogółem: 20,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,84 , Białko: 13,71 , Błonnik: 1,2 , Sól: ,71

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 858,08	kcal
Węglowodny przyswajalne	265,54	g
Cukry (glukoza)	9,53	g
Cukry (fruktoza)	21,99	g
Cukry (sacharoza)	102,83	g
Tłuszcze (nasycone)	35,93	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,62	g
Tłuszcze (wielonasycone)	4,48	g
Białko	47,72	g
Błonnik	15,11	g
Sól	1,92	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, chleb graham+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja

(jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 674,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,93 , Cukry: 14,63 , Tłuszcz ogółem: 28,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,32 , Białko: 27,86 , Błonnik: 8,85 , Sól: 2,13

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryż z jabłkami

Wartość energetyczna: 804,82 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 169,29 , Cukry: 31,95 , Tłuszcz ogółem: 3,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,16 , Białko: 17,34 , Błonnik: 10,58 , Sól: ,24

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+ kielbasa zielonogórska+ pomid+ser - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 579,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,93 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 21,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,54 , Białko: 30,63 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,16

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 133,89	kcal
Węglowodny przyswajalne	316,31	g
Cukry (glukoza)	9,53	g
Cukry (fruktoza)	21,99	g
Cukry (sacharoza)	34,14	g
Tłuszcze (nasycone)	28,08	g
Tłuszcze (jednonasycone)	18,02	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,08	g
Białko	76,42	g
Błonnik	31,31	g
Sól	4,53	g

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, chleb miesz+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 763,73 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,44 , Cukry: 15,71 , Tłuszcz ogółem: 28,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,37 , Białko: 28,37 , Błonnik: 8,79 , Sól: 2,36

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryż z jabłkami

Wartość energetyczna: 812,03 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 169,29 , Cukry: 31,89 , Tłuszcz ogółem: 2,16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,59 , Białko: 19,83 , Błonnik: 10,58 , Sól: ,35

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 651,96 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,76 , Cukry: 13,49 , Tłuszcz ogółem: 17,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,31 , Białko: 20,95 , Błonnik: 9,02 , Sól: 2,13

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 302,72	kcal
Węglowodny przyswajalne	365,65	g
Cukry (glukoza)	12,40	g
Cukry (fruktoza)	24,86	g
Cukry (sacharoza)	38,38	g
Tłuszcze (nasycone)	25,33	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,48	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,20	g
Białko	69,75	g
Błonnik	31,39	g
Sól	4,85	g

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ pasta z jaj+szczypiorek+pomidor+ruk - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 694,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,65 , Cukry: 15,69 , Tłuszcz ogółem: 23,78 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,61 , Białko: 23,38 , Błonnik: 8,62 , Sól: 1,97

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ryż z jabłkami

Wartość energetyczna: 804,82 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 169,29 , Cukry: 31,95 , Tłuszcz ogółem: 3,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,16 , Białko: 17,34 , Błonnik: 10,58 , Sól: ,24

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 680,99 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 96,15 , Cukry: 14,85 , Tłuszcz ogółem: 17,81 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,99 , Białko: 27,61 , Błonnik: 9,02 , Sól: 1,82

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 255,02	kcal
Węglowodny przyswajalne	368,25	g
Cukry (glukoza)	12,35	g
Cukry (fruktoza)	24,80	g
Cukry (sacharoza)	39,88	g
Tłuszcze (nasycone)	23,83	g
Tłuszcze (jednonasycone)	15,02	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,03	g
Białko	68,92	g
Błonnik	31,22	g
Sól	4,03	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+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+ ruko	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z tartym ciastem **(gotow	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
	Fasola szparagowa	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
	Ryż z jabłkami **(gotowanie)	Ryż biały	140,0
Jabłko		150,0	g
Cukier		10,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ kiełbasa zielonogórska+ po	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
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g



Inne składniki

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+ rukola **(go	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Rukola	20,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z tartym ciastem **(gotow	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
	Fasola szparagowa	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
Ryż z jabłkami **(gotowanie)	Ryż biały	140,0	g
	Jabłko	150,0	g
	Cukier	10,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
wek+ kielbasa zielonogórska+ pomid+ser **(Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g



Inne składniki

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ pasta z jaj i ryb+ pomidor **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z tartym ciastem **(gotow	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
	Fasola szparagowa	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
	Ryż z jabłkami **(gotowanie)	Ryż biały	140,0
Jabłko		150,0	g
Cukier		10,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
wek+ kielbasa zielonogórska+ pomid+ser **(Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03



ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
chleb graham+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+ ru	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z tartym ciastem **(gotow	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
	Fasola szparagowa	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
Ryż z jabłkami **(gotowanie)	Ryż biały	140,0	g
	Jabłko	150,0	g
	Cukier	10,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ kiełbasa zielonogórska+ pom	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

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

ŚNIADANIE



Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
chleb graham+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+ ru	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szcypiorek	10,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z tartym ciastem **(gotow	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
	Fasola szparagowa	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
	Ryż z jabłkami **(gotowanie)	Ryż biały	140,0
Jabłko		150,0	g
Cukier		10,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

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



	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0 g
Inne składniki		

DRUGA KOLACJA

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

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+rukola **(got)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z tartym ciastem **(gotow)	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
	Fasola szparagowa	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
Ryż z jabłkami **(gotowanie)	Ryż biały	140,0	g
	Jabłko	150,0	g
	Cukier	10,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

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



wek+ kielbasa zielonogórska+ pomid+ser **(Inne składniki	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0 g

Dieta: D05/M MOD.- UBOGOENERGETYCZNA D05/

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
chleb graham+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+ ru Inne składniki	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szcypiorek	10,0	g
	Rukola	20,0	g

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z tartym ciastem **(gotow Inne składniki	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
	Fasola szparagowa	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
Ryż z jabłkami **(gotowanie) Inne składniki	Ryż biały	140,0	g
	Jabłko	160,0	g

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb graham+ kielbasa zielonogórska+ pom Inne składniki	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie) Inne składniki	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g



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+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+ ru	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z tartym ciastem **(gotow	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
	Fasola szparagowa	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
	Ryż z jabłkami **(gotowanie)	Ryż biały	140,0
Jabłko		150,0	g
Cukier		10,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ kiełbasa zielonogórska+ pom	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07



ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
chleb miesz+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+ ruko	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Rukola	20,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z tartym ciastem **(gotow)	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
	Fasola szparagowa	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
	Ryż z jabłkami **(gotowanie)	Ryż biały	140,0
Jabłko		150,0	g
Cukier		10,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ kiełbasa zielonogórska+ po	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
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0 g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g
Inne składniki		

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
wek+ pasta z jaj i ryb+ pomidor **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	90,0 g	
	Śledź w oleju *(4)	30,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0 g	
	Pomidor	50,0 g	
	Szcypiorek	10,0 g	
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Mąka kukurydziana	30,0 g	
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa szparagowa z tartym ciastem **(gotow)	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	
	Fasola szparagowa	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	
Ryż z jabłkami **(gotowanie)	Ryż biały	140,0 g	
	Jabłko	150,0 g	
	Cukier	10,0 g	
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g	
wek+ kiełbasa zielonogórska+ pomid+ser **(Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	



	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0 g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g
	Mąka kukurydziana	30,0 g
Inne składniki		

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	10,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
chleb bezgl+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+ rukol	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Rukola	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z makaronem bezglut **(g)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Skrobia ziemniaczana	20,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Makaron Bezglutenowy	30,0	g
	Ryż z jabłkami **(gotowanie)	Masło ekstra *(7)	15,0
Ryż biały		140,0	g
Jabłko		150,0	g
Cukier		10,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezgl+ kiełbasa zielonogórska+ pomid	Ser twarogowy tłusty	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g



	Pomidor	100,0 g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0 g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0 g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	10,0 g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g
Inne składniki		

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
chleb graham+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+ ru	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z tartym ciastem **(gotow	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Fasola szparagowa	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
Ryż z jabłkami **(gotowanie)	Ryż biały	140,0	g
	Jabłko	150,0	g
	Cukier	10,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ kiełbasa zielonogórska+ pom	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g



	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0 g
Inne składniki		

Dieta: 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 mieszc+ pasta z jaj i ryb+ pomidor+ ruko	Jaja kurze całe *(3)	90,0 g	
	Śledź w oleju *(4)	30,0 g	
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g	
	Pomidor	50,0 g	
	Szczypiorek	10,0 g	
	Rukola	20,0 g	
	Masło Bez Laktozy	15,0 g	
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa szparagowa z tartym ciastem **(gotow	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 czterojęczny *(1, 3)	30,0 g	
	Fasola szparagowa	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	
	Ryż z jabłkami **(gotowanie)	Ryż biały	140,0 g
Jabłko		150,0 g	
Cukier		10,0 g	
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ kiełbasa zielonogórska+ po	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g	
	Pomidor	100,0 g	



	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	25,0 g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0 g
	Masło Bez Laktozy	15,0 g
Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy **(got	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	180,0 g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g
Inne składniki		

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+pastą z jaj+szczypiorek+po	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	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
	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z tartym ciastem **(gotow	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Fasola szparagowa	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
Ryż z jabłkami **(gotowanie)	Ryż biały	140,0	g
	Jabłko	150,0	g
	Cukier	10,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

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



	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g
Chleb mieszany+ dżem+ pomid+ser **(obrób	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	25,0 g
Inne składniki		

** Sposób obróbki potrawy

* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

1	Gluten	2	Skorupiaki	3	Jaja (jadalne)
4	Ryba	5	Orzeszki ziemne	6	Białko sojowe
7	Białko mleka krowiego	8	Orzechy i nasiona	9	Seler
10	Musztarda/gorczyca	11	Nasiona sezamu	12	Siarczyn i pochodna siarczynowa
13	Nasiona łubinu	14	Owoce morza	P15	Albumina
P16	Ananas	P17	Arbuz	P18	Aspartam
P19	Banan	P20	Białko jaja kurzego	P21	Borówka
P22	Bób	P23	Brzoskwinia	P24	Cebula
P25	Cynamon	P26	Cytrynian	P27	Czekolada
P28	Czosnek	P29	Dodatek do żywności	P30	Dorsz
P31	Drób	P32	Figi	P33	Gałka muszkatolowa
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

Jadłospis na dzień: 11-05-2026
szczegółowy



Wojewódzki Szpital Psychiatryczny

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

P88 Ziemniak

P89 Zioła i przyprawy

P90 Żyto

P91 Żywność na bazie mleka
ssaków

.....
sporządził

/Morkisz Magdalena/

.....
zatwierdził