

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

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

Wartość energetyczna: 633,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,87 , Cukry: 14,23 , Tłuszcz ogółem: 14,5 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,95 , Białko: 31,34 , Błonnik: 8,07 , Sól: 1,71

**OBIAD**

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

Wartość energetyczna: 694,27 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,66 , Cukry: 14,07 , Tłuszcz ogółem: 12,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,54 , Białko: 30,82 , Błonnik: 10,85 , Sól: 1,27

**PODWIECZOREK**

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

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,3 , Cukry: 1,5 , Tłuszcz ogółem: 2,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,79 , Białko: 6,45 , Błonnik: 0 , Sól: ,24

**Kolacja**

Herbata bez cukru, chleb+szynka+miód+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 612,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 95,44 , Cukry: 2,04 , Tłuszcz ogółem: 15,29 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,23 , Białko: 17,59 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,14

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 030,17	kcal
Węglowodany przyswajalne	299,27	g
Cukry (glukoza)	4,86	g
Cukry (fruktoza)	6,20	g
Cukry (sacharoza)	20,78	g
Tłuszcze (nasycone)	23,51	g
Tłuszcze (jednonasycone)	15,36	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,68	g
Białko	86,21	g
Błonnik	27,73	g
Sól	5,36	g

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

Herbata z cukrem, Wek+ twarożek ze szczypiorkiem+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 865,99 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,27 , Cukry: 15,81 , Tłuszcz ogółem: 28,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,08 , Białko: 42,16 , Błonnik: 4,69 , Sól: 1,53

**OBIAD**

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

krowiego)

Wartość energetyczna: 679,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,88 , Cukry: 28,72 , Tłuszcz ogółem: 8,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,37 , Białko: 21,35 , Błonnik: 10,7 , Sól: ,42

## **PODWIECZOREK**

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

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,3 , Cukry: 1,5 , Tłuszcz ogółem: 2,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,79 , Białko: 6,45 , Błonnik: 0 , Sól: ,24

## **Kolacja**

Wek +miód+pomidor+szynka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 636,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,85 , Cukry: 6,56 , Tłuszcz ogółem: 20,7 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,03 , Białko: 21,03 , Błonnik: 3 , Sól: 1,75

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 271,52	kcal
Węglowodny przyswajalne	322,31	g
Cukry (glukoza)	7,40	g
Cukry (fruktoza)	17,00	g
Cukry (sacharoza)	28,20	g
Tłuszcze (nasycone)	34,27	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,81	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,29	g
Białko	90,99	g
Błonnik	18,39	g
Sól	3,95	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Wek+ twarożek - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 853,99 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,52 , Cukry: 15,27 , Tłuszcz ogółem: 28,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,05 , Białko: 40,82 , Błonnik: 3,87 , Sól: 1,53

### **OBIAD**

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

Wartość energetyczna: 679,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,88 , Cukry: 28,72 , Tłuszcz ogółem: 8,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,37 , Białko: 21,35 , Błonnik: 10,7 , Sól: ,42

### **PODWIECZOREK**

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

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,3 , Cukry: 1,5 , Tłuszcz ogółem: 2,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,79 , Białko: 6,45 , Błonnik: 0 , Sól: ,24

### **Kolacja**

Wek+ miód+ pomidor+ szynka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 636,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,86 , Cukry: 6,56 , Tłuszcz ogółem: 20,7 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,03 , Białko: 21,03 , Błonnik: 3 , Sól: 1,75

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 259,53	kcal
Węglowodny przyswajalne	321,56	g

Cukry (glukoza)	7,18 g
Cukry (fruktoza)	16,74 g
Cukry (sacharoza)	28,14 g
Tłuszcze (nasycone)	34,24 g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,80 g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,16 g
Białko	89,66 g
Błonnik	17,57 g
Sól	3,95 g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 544,13 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,35 , Cukry: 13,15 , Tłuszcz ogółem: 14,35 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,9 , Białko: 30,83 , Błonnik: 8,12 , Sól: 1,48

### **OBIAD**

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

Wartość energetyczna: 694,27 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,66 , Cukry: 14,07 , Tłuszcz ogółem: 12,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,54 , Białko: 30,82 , Błonnik: 10,85 , Sól: 1,27

### **PODWIECZOREK**

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

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,3 , Cukry: 1,5 , Tłuszcz ogółem: 2,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,79 , Białko: 6,45 , Błonnik: 0 , Sól: ,24

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 623,98 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,3 , Cukry: 1,82 , Tłuszcz ogółem: 23,41 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,12 , Białko: 30,42 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,26

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	1 952,38	kcal
Węglowodny przyswajalne	246,61	g
Cukry (glukoza)	4,86	g
Cukry (fruktoza)	6,20	g
Cukry (sacharoza)	19,48	g
Tłuszcze (nasycone)	27,34	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,13	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,04	g
Białko	98,52	g
Błonnik	27,85	g
Sól	5,25	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 497,93 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 58,9 , Cukry: 13,09 , Tłuszcz ogółem: 14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,83 , Białko: 29,17 , Błonnik: 6,85 , Sól: 1,26

## 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 szparagowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Łazanki z kiełbaską - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 694,27 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,66 , Cukry: 14,07 , Tłuszcz ogółem: 12,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,54 , Białko: 30,82 , Błonnik: 10,85 , Sól: 1,27

## PODWIECZOREK

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

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,3 , Cukry: 1,5 , Tłuszcz ogółem: 2,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,79 , Białko: 6,45 , Błonnik: 0 , Sól: ,24

## Kolacja

Chleb graham+szynka+jajko+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 573,77 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,84 , Cukry: ,76 , Tłuszcz ogółem: 23,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,05 , Białko: 28,76 , Błonnik: 7,6 , Sól: 2,04

## 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	2 224,47	kcal
Węglowodny przyswajalne	282,17	g
Cukry (glukoza)	5,81	g
Cukry (fruktoza)	7,30	g
Cukry (sacharoza)	18,82	g
Tłuszcze (nasycone)	33,12	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,67	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,07	g
Białko	106,03	g
Błonnik	33,82	g
Sól	6,14	g

---

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

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+ twarożek+rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 746,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,83 , Cukry: 15,29 , Tłuszcz ogółem: 16,45 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,85 , Białko: 41,24 , Błonnik: 4,19 , Sól: 1,53

### OBIAD

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

Wartość energetyczna: 641,61 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,84 , Cukry: 28,72 , Tłuszcz ogółem: 4,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,64 , Białko: 21,32 , Błonnik: 10,7 , Sól: ,42

## PODWIECZOREK

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

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,3 , Cukry: 1,5 , Tłuszcz ogółem: 2,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,79 , Białko: 6,45 , Błonnik: 0 , Sól: ,24

## Kolacja

Wek +miód+pomidor+szynka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 524,32 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,75 , Cukry: 6,56 , Tłuszcz ogółem: 8,96 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,82 , Białko: 20,92 , Błonnik: 3 , Sól: 1,75

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 002,68	kcal
Węglowodny przyswajalne	321,73	g
Cukry (glukoza)	7,18	g
Cukry (fruktoza)	16,74	g
Cukry (sacharoza)	28,16	g
Tłuszcze (nasycone)	15,10	g
Tłuszcze (jednonasycone)	11,96	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,78	g
Białko	89,93	g
Błonnik	17,89	g
Sól	3,94	g

---

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

---

### ŚNIADANIE

Herbata, graham+ twarożek ze szczyp + rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 419,32 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,79 , Cukry: ,65 , Tłuszcz ogółem: 6,52 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,43 , Białko: 30,77 , Błonnik: 8,12 , Sól: 1,48

### OBIAD

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

Wartość energetyczna: 641,61 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,84 , Cukry: 28,72 , Tłuszcz ogółem: 4,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,64 , Białko: 21,32 , Błonnik: 10,7 , Sól: ,42

## PODWIECZOREK

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

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,3 , Cukry: 1,5 , Tłuszcz ogółem: 2,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,79 , Białko: 6,45 , Błonnik: 0 , Sól: ,24

## Kolacja

Herbata bez cukru, graham +miód+pomidor+szynka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 411,33 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 73,83 , Cukry: 3,66 , Tłuszcz ogółem: 3,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,97 , Białko: 16,97 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,91

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 562,25	kcal
Węglowodny przyswajalne	257,76	g
Cukry (glukoza)	7,29	g
Cukry (fruktoza)	16,88	g
Cukry (sacharoza)	10,36	g
Tłuszcze (nasycone)	7,82	g

Tłuszcze (jednonasycone)	5,09 g
Tłuszcze (wielonasycone)	4,44 g
Białko	75,51 g
Błonnik	27,70 g
Sól	4,05 g

---

## **Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06**

---

### **ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 544,13 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,35 , Cukry: 13,15 , Tłuszcz ogółem: 14,35 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,9 , Białko: 30,83 , Błonnik: 8,12 , Sól: 1,48

### **OBIAD**

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

Wartość energetyczna: 694,27 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,66 , Cukry: 14,07 , Tłuszcz ogółem: 12,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,54 , Białko: 30,82 , Błonnik: 10,85 , Sól: 1,27

### **PODWIECZOREK**

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

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,3 , Cukry: 1,5 , Tłuszcz ogółem: 2,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,79 , Białko: 6,45 , Błonnik: 0 , Sól: ,24

### **Kolacja**

Chleb graham+szynka+miód+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 615,73 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 82,81 , Cukry: 1,32 , Tłuszcz ogółem: 18,52 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,32 , Białko: 22,99 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,05

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 944,13	kcal
Węglowodny przyswajalne	265,12	g
Cukry (glukoza)	4,86	g
Cukry (fruktoza)	6,20	g
Cukry (sacharoza)	18,98	g
Tłuszcze (nasycone)	25,54	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,53	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,56	g
Białko	91,10	g
Błonnik	27,85	g
Sól	5,04	g

---

## **Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07**

---

### **ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 899,05 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 122,29 , Cukry: 15,1 , Tłuszcz ogółem: 22,17 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,9 , Białko: 45,11 , Błonnik: 10,14 , Sól: 2,05

### **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), Łazanki z kiełbaską - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 694,27 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,66 , Cukry: 14,07 , Tłuszcz ogółem: 12,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,54 , Białko: 30,82 , Błonnik: 10,85 , Sól: 1,27

## **PODWIECZOREK**

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

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,3 , Cukry: 1,5 , Tłuszcz ogółem: 2,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,79 , Białko: 6,45 , Błonnik: 0 , Sól: ,24

## **Kolacja**

Chleb mieszany+miód+pomidor+szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 704,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,33 , Cukry: 2,4 , Tłuszcz ogółem: 18,67 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,37 , Białko: 23,5 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,28

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 488,19	kcal
Węglowodny przyswajalne	350,97	g
Cukry (glukoza)	4,86	g
Cukry (fruktoza)	6,20	g
Cukry (sacharoza)	22,01	g
Tłuszcze (nasycone)	31,98	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,42	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,95	g
Białko	112,69	g
Błonnik	29,80	g
Sól	6,03	g

---

## **Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Wek+ twarożek ze szczypiorkiem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 743,39 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 82,94 , Cukry: 14,85 , Tłuszcz ogółem: 26,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,63 , Białko: 38,44 , Błonnik: 3,65 , Sól: 1,13

### **OBIAD**

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

Wartość energetyczna: 679,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,88 , Cukry: 28,72 , Tłuszcz ogółem: 8,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,37 , Białko: 21,35 , Błonnik: 10,7 , Sól: ,42

### **PODWIECZOREK**

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

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,3 , Cukry: 1,5 , Tłuszcz ogółem: 2,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,79 , Białko: 6,45 , Błonnik: 0 , Sól: ,24

### **Kolacja**

Wek +miód+pomidor+szynka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 784,77 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 99,36 , Cukry: 6,67 , Tłuszcz ogółem: 26,67 w tym nasycone kwasy

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 297,19	kcal
Węglowodny przyswajalne	311,48	g
Cukry (glukoza)	7,32	g
Cukry (fruktoza)	16,90	g
Cukry (sacharoza)	27,53	g
Tłuszcze (nasycone)	37,32	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,01	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,26	g
Białko	97,84	g
Błonnik	18,70	g
Sól	3,49	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 582,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,64 , Cukry: 62,78 , Tłuszcz ogółem: 25,3 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,92 , Białko: 18,81 , Błonnik: ,45 , Sól: ,18

### **OBIAD**

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

Wartość energetyczna: 623,98 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 95,34 , Cukry: 14,01 , Tłuszcz ogółem: 12,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,28 , Białko: 26,38 , Błonnik: 10,01 , Sól: 1,26

### **PODWIECZOREK**

Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Rodzynki 50 g - w tym alergeny (Siarczyn i pochodna siarczynowa)

Wartość energetyczna: 233,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 41,65 , Cukry: 2,05 , Tłuszcz ogółem: 2,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,87 , Białko: 7,6 , Błonnik: 3,25 , Sól: ,26

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 333,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 35,71 , Cukry: 13,1 , Tłuszcz ogółem: 16,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,52 , Białko: 7,16 , Błonnik: 1,2 , Sól: ,61

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	1 773,14	kcal
Węglowodny przyswajalne	239,34	g
Cukry (glukoza)	4,86	g
Cukry (fruktoza)	6,20	g
Cukry (sacharoza)	80,88	g
Tłuszcze (nasycone)	33,58	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,57	g
Tłuszcze (wielonasycone)	4,12	g
Białko	59,95	g
Błonnik	14,91	g
Sól	2,31	g

---

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

---

## ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 544,13 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,35 , Cukry: 13,15 , Tłuszcz ogółem: 14,35 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,9 , Białko: 30,83 , Błonnik: 8,12 , Sól: 1,48

## OBIAD

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

Wartość energetyczna: 668,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,88 , Cukry: 28,72 , Tłuszcz ogółem: 8,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,37 , Białko: 18,83 , Błonnik: 10,7 , Sól: ,28

## PODWIECZOREK

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

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,3 , Cukry: 1,5 , Tłuszcz ogółem: 2,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,79 , Białko: 6,45 , Błonnik: 0 , Sól: ,24

## Kolacja

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

Wartość energetyczna: 575,42 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,24 , Cukry: 1,82 , Tłuszcz ogółem: 19,65 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,84 , Białko: 28,71 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,56

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 878,07	kcal
Węglowodny przyswajalne	260,77	g
Cukry (glukoza)	6,09	g
Cukry (fruktoza)	15,38	g
Cukry (sacharoza)	23,72	g
Tłuszcze (nasycone)	26,90	g
Tłuszcze (jednonasycone)	13,44	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,01	g
Białko	84,82	g
Błonnik	27,70	g
Sól	4,55	g

---

## Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

---

## ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ serek homog bez lakt+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 533,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,29 , Cukry: 14,14 , Tłuszcz ogółem: 14,01 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,67 , Białko: 11,34 , Błonnik: 7,94 , Sól: 1,61

## OBIAD

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

Wartość energetyczna: 690,98 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,66 , Cukry: 14,01 , Tłuszcz ogółem: 12,03 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,97 , Białko: 30,79 , Błonnik: 10,85 , Sól: 1,24

## 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+miód+pomidor+szynka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 703,07 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,15 , Cukry: 2,04 , Tłuszcz ogółem: 15,29 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,23 , Białko: 23,14 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,08

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	1 927,56	kcal
Węglowodny przyswajalne	295,09	g
Cukry (glukoza)	4,83	g
Cukry (fruktoza)	6,16	g
Cukry (sacharoza)	19,21	g
Tłuszcze (nasycone)	20,86	g
Tłuszcze (jednonasycone)	13,95	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,52	g
Białko	65,27	g
Błonnik	27,61	g
Sól	4,93	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 633,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,87 , Cukry: 14,23 , Tłuszcz ogółem: 14,5 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,95 , Białko: 31,34 , Błonnik: 8,07 , Sól: 1,71

### **OBIAD**

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

Wartość energetyczna: 668,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,88 , Cukry: 28,72 , Tłuszcz ogółem: 8,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,37 , Białko: 18,83 , Błonnik: 10,7 , Sól: ,28

### **PODWIECZOREK**

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

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,3 , Cukry: 1,5 , Tłuszcz ogółem: 2,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,79 , Białko: 6,45 , Błonnik: 0 , Sól: ,24

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 757,49 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,38 , Cukry: 3,4 , Tłuszcz ogółem: 22,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,65 , Białko: 25,21 , Błonnik: 8,82 , Sól: 1,98

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 149,26	kcal
Węglowodny przyswajalne	323,43	g
Cukry (glukoza)	6,09	g
Cukry (fruktoza)	15,38	g
Cukry (sacharoza)	26,38	g
Tłuszcze (nasycone)	27,76	g
Tłuszcze (jednonasycone)	15,02	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,50	g
Białko	81,84	g
Błonnik	27,58	g
Sól	4,20	g

---

.....  
sporządził  
/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził



**Dieta: D01 PODSTAWOWA D01**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ twaróg ze szczypiorkiem	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Szczypiorek	5,0	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
	Łazanki z kielbaską **(smażenie)	Kielbasa toruńska *(6, 7)	30,0
Olej rzepakowy		5,0	g
Makaron czterojajeczny *(1, 3)		80,0	g
Cebula		10,0	g
Kapusta biała		150,0	g
Kapusta kwaszona		30,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
chleb+szynka+miód+pomidor **(obróbka wst	Szynka wieprzowa, gotowana	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	100,0	g



	Miód pszczeli	25,0 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+ twarożek ze szczypiorkiem+ rukola **(	Ser twarogowy półtłusty *(7)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Szczypiorek	20,0	g
	Rukola	20,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa 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
	Makaron z jabłkami **(duszenie)	Masło ekstra *(7)	5,0
Makaron czterojęczny *(1, 3)		80,0	g
Jabłko		220,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek +miód+pomidor+szynka **(obróbka wst	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	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+ twarożek **(obróbka wstępna)	Ser twarogowy półtłusty *(7)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	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 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
	Makaron z jabłkami **(duszenie)	Masło ekstra *(7)	5,0
Makaron czterojajeczny *(1, 3)		80,0	g
Jabłko		220,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek+ miód+ pomidor+ szynka **(obróbka ws	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	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+ twarożek ze szczypiorkiem+	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Szczypiorek	5,0	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
	Łazanki z kielbaską **(smażenie)	Kielbasa toruńska *(6, 7)	30,0
Olej rzepakowy		5,0	g
Makaron czterojajeczny *(1, 3)		80,0	g
Cebula		10,0	g
Kapusta biała		150,0	g
Kapusta kwaszona		30,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Inne składniki			

### PODWIECZOREK

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

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb graham+jajko+szynka+pomidor **(obr	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	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+ twarożek ze szczypiorkiem+	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

### DRUGIE ŚNIADANIE

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

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa 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
	Łazanki z kielbaską **(smażenie)	Kielbasa toruńska *(6, 7)	30,0
Olej rzepakowy		5,0	g
Makaron czterojajeczny *(1, 3)		80,0	g
Cebula		10,0	g
Kapusta biała		150,0	g
Kapusta kwaszona		30,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Inne składniki			

### PODWIECZOREK

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

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb graham+szynka+jajko+pomidor **(obr)	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g



	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g
	Pomidor	100,0 g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g
Inne składniki		

#### 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+ twarożek+rukola **(obróbka wstępna)	Ser twarogowy półtłusty *(7)	100,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Rukola	20,0 g	
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Płatki owsiane *(1)	30,0 g	
Inne składniki			

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa 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	
	Makaron z jabłkami **(duszenie)	Makaron czterojęczny *(1, 3)	80,0 g
Jabłko		220,0 g	
Inne składniki			

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek +miód+pomidor+szynka **(obróbka wst	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0 g	



	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Miód pszczeli	25,0 g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 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+ twarożek ze szczyp + rukola **(obr	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Szczypiorek	5,0	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
Makaron z jabłkami **(duszenie)	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Jabłko	220,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
graham +miód+pomidor+szynka **(obróbka	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	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+ twarożek ze szczypiorkiem+	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Szczypiorek	5,0	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
Łazanki z kielbaską **(smażenie)	Kielbasa toruńska *(6, 7)	30,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Cebula	10,0	g
	Kapusta biała	150,0	g
	Kapusta kwaszona	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

### PODWIECZOREK

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

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb graham+szyńka+miód+pomidor **(obr	Szyńka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczele	25,0	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: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ twarożek ze szczypiorkiem	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Rukola	20,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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
	Łazanki z kielbaską **(smażenie)	Kielbasa toruńska *(6, 7)	30,0
Olej rzepakowy		5,0	g
Makaron czterojajeczny *(1, 3)		80,0	g
Cebula		10,0	g
Kapusta biała		150,0	g
Kapusta kwaszona		30,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+miód+pomidor+szynka **(o	Szynka wieprzowa, gotowana	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	100,0 g
	Miód pszczeli	25,0 g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g
Inne składniki		

**Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ twarożek ze szczypiorkiem **(obróbka)	Ser twarogowy półtłusty *(7)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Szczypiorek	20,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa 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
Makaron z jabłkami **(duszenie)	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Jabłko	220,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek +miód+pomidor+szynka **(obróbka wst)	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g



	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Miód pszczeli	25,0 g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g
	Płatki owsiane *(1)	30,0 g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 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+ twarożek ze szczypiorkiem+ ru	Ser twarogowy tłusty	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Szczypiorek	5,0	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 tartym ciastem **(gotow	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
	Łazanki z kielbaską **(smażenie)	Kielbasa toruńska *(6, 7)	30,0
Olej rzepakowy		5,0	g
Makaron czterojęczny *(1, 3)		80,0	g
Cebula		10,0	g
Kapusta biała		150,0	g
Kapusta kwaszona		30,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
Rodzynki 50 g **(obróbka wstępna)	Rodzynki, suszone *(12)	50,0	g
Inne składniki			



**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezgl+miód+pomidor+szynka **(obrób	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ twarożek ze szczypiorkiem+	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Szczypiorek	5,0	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
	Makaron z jabłkami **(duszenie)	Masło ekstra *(7)	5,0
Makaron czterojajeczny *(1, 3)		80,0	g
Jabłko		220,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb graham+szynka+pomidor **(obróbka	Szynka wieprzowa, gotowana	60,0	g



	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Pomidor	100,0 g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g
Inne składniki		

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ serek homog bez lakt+ ruk	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Rukola	20,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny Bez Laktozy	150,0	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
Łazanki z kielbaską **(smażenie)	Kielbasa toruńska *(6, 7)	30,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	80,0	g
	Cebula	10,0	g
	Kapusta biała	150,0	g
	Kapusta kwaszona	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	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+miód+pomidor+szynka **(o	Szynka wieprzowa, gotowana	30,0	g



	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Miód pszczeli	25,0 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+ twarożek ze szczypiorkiem	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Szczypiorek	5,0	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 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
	Woda	210,0	g
Makaron z jabłkami **(duszenie)	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	80,0	g
	Jabłko	220,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+miód+pomidor+ jajko **(obr)	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
	Miód pszczeli	25,0 g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 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

**Jadłospis na dzień: 16-05-2026**  
**szczegółowy**



**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

P91 Żywność na bazie mleka  
ssaków

.....  
sporządził  
/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził