

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

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+jajko+krem chrzanowy+pomi+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 626,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,4 , Cukry: 15,54 , Tłuszcz ogółem: 18,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,49 , Białko: 19,18 , Błonnik: 8,5 , Sól: 1,83

**OBIAD**

Kompot bez cukru, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszzonej, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Klops w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 797,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,13 , Cukry: 8,93 , Tłuszcz ogółem: 19,17 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,31 , Białko: 36,65 , Błonnik: 12,7 , Sól: 1,79

**PODWIECZOREK**

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

**Kolacja**

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb mieszany+ pasta z mięsa z warzywami+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 702,12 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,21 , Cukry: 6,57 , Tłuszcz ogółem: 21,16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,13 , Białko: 33,73 , Błonnik: 9,77 , Sól: 1,98

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 225,57	kcal
Węglowodny przyswajalne	292,15	g
Cukry (glukoza)	3,92	g
Cukry (fruktoza)	5,98	g
Cukry (sacharoza)	21,14	g
Tłuszcze (nasycone)	29,31	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,56	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,22	g
Białko	96,36	g
Błonnik	30,97	g
Sól	5,79	g

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

Herbata z cukrem, Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), wek+ jajko+pomidor+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 819,6 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,04 , Cukry: 18,06 , Tłuszcz ogółem: 26,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,79 , Białko: 29,37 , Błonnik: 4 , Sól: 1,66

**OBIAD**

Kompot bez cukru, ziemniaki gotowane, Surówka z marchwi i jabłka 200 g, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Klops w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 792,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,71 , Cukry: 20,08 , Tłuszcz ogółem: 14,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,98 , Białko: 36,19 , Błonnik: 14,69 , Sól: 1

## **PODWIECZOREK**

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

## **Kolacja**

Herbata bez cukru, wek+ pasta z mięsa z warzywami+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 536,8 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 59,16 , Cukry: 5,87 , Tłuszcz ogółem: 19,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,65 , Białko: 25,64 , Błonnik: 4,23 , Sól: 1,32

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 249,35	kcal
Węglowodny przyswajalne	296,30	g
Cukry (glukoza)	7,55	g
Cukry (fruktoza)	11,60	g
Cukry (sacharoza)	24,87	g
Tłuszcze (nasycone)	31,80	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,09	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,07	g
Białko	97,99	g
Błonnik	22,92	g
Sól	4,16	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), wek+ jajko+pomidor+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 810,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,59 , Cukry: 16,66 , Tłuszcz ogółem: 26,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,77 , Białko: 28,92 , Błonnik: 3,4 , Sól: 1,65

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, ziemniaki gotowane, Surówka z pomidora, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Klops w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 709,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,31 , Cukry: 12,86 , Tłuszcz ogółem: 9,7 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,66 , Białko: 36,35 , Błonnik: 10,85 , Sól: ,75

### **PODWIECZOREK**

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

### **Kolacja**

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ pasta z mięsa z warzywami+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 626,33 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,56 , Cukry: 6,86 , Tłuszcz ogółem: 23,13 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,78 , Białko: 30,85 , Błonnik: 3,7 , Sól: 1,45

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

**Ilość**      **jm.**

Wartość energetyczna kcal	2 246,19	kcal
Węglowodny przyswajalne	296,86	g
Cukry (glukoza)	5,76	g
Cukry (fruktoza)	8,47	g
Cukry (sacharoza)	22,15	g
Tłuszcze (nasycone)	33,59	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,09	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,76	g
Białko	102,92	g
Błonnik	17,95	g
Sól	4,04	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+jajko+krem chrzanowy+pomi+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 537,12 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,89 , Cukry: 14,46 , Tłuszcz ogółem: 18,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,44 , Białko: 18,67 , Błonnik: 8,56 , Sól: 1,6

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszonej, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Klops w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 797,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,13 , Cukry: 8,93 , Tłuszcz ogółem: 19,17 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,31 , Białko: 36,65 , Błonnik: 12,7 , Sól: 1,79

### **PODWIECZOREK**

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 612,99 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,7 , Cukry: 5,49 , Tłuszcz ogółem: 21,01 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,07 , Białko: 33,22 , Błonnik: 9,83 , Sól: 1,75

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 047,36	kcal
Węglowodny przyswajalne	249,12	g
Cukry (glukoza)	3,92	g
Cukry (fruktoza)	5,98	g
Cukry (sacharoza)	18,98	g
Tłuszcze (nasycone)	29,21	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,59	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,99	g
Białko	95,34	g
Błonnik	31,09	g
Sól	5,33	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+jajko+krem chrzanowy+pomi+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 490,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,43 , Cukry: 14,4 , Tłuszcz ogółem: 18,5 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,37 , Białko: 17,01 , Błonnik: 7,28 , Sól: 1,38

## **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, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszonej, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Klops w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 797,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,13 , Cukry: 8,93 , Tłuszcz ogółem: 19,17 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,31 , Białko: 36,65 , Błonnik: 12,7 , Sól: 1,79

## **PODWIECZOREK**

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

## **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 566,79 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 56,24 , Cukry: 5,43 , Tłuszcz ogółem: 20,67 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,01 , Białko: 31,56 , Błonnik: 8,55 , Sól: 1,53

## **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	2 323,48	kcal
Węglowodny przyswajalne	285,69	g
Cukry (glukoza)	4,87	g
Cukry (fruktoza)	7,08	g
Cukry (sacharoza)	19,32	g
Tłuszcze (nasycone)	34,98	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,13	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,02	g
Białko	102,85	g
Błonnik	37,06	g
Sól	6,23	g

---

## **Dieta: D03/M CUKRZYCA+NISKOPUR D03/M**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+jajko+krem chrzanowy+pomi+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 537,12 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,89 , Cukry: 14,46 , Tłuszcz ogółem: 18,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,44 , Białko: 18,67 , Błonnik: 8,56 , Sól: 1,6

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszonej, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Klops w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona

sezamu)

Wartość energetyczna: 782,24 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,13 , Cukry: 8,93 , Tłuszcz ogółem: 19,17 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,31 , Białko: 33,05 , Błonnik: 12,7 , Sól: 1,58

## **PODWIECZOREK**

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

## **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 612,99 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,7 , Cukry: 5,49 , Tłuszcz ogółem: 21,01 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,07 , Białko: 33,22 , Błonnik: 9,83 , Sól: 1,75

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 032,35	kcal
Węglowodny przyswajalne	249,12	g
Cukry (glukoza)	3,92	g
Cukry (fruktoza)	5,98	g
Cukry (sacharoza)	18,98	g
Tłuszcze (nasycone)	29,21	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,59	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,99	g
Białko	91,74	g
Błonnik	31,09	g
Sól	5,12	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), wek+ jajko+pomidor+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 697,88 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,48 , Cukry: 16,66 , Tłuszcz ogółem: 15,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,56 , Białko: 28,81 , Błonnik: 3,4 , Sól: 1,64

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, ziemniaki gotowane, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Klops w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Surówka z marchwi i jabłka 200 g

Wartość energetyczna: 747,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,71 , Cukry: 20,08 , Tłuszcz ogółem: 9,63 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,64 , Białko: 36,19 , Błonnik: 14,69 , Sól: 1

### **PODWIECZOREK**

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

### **Kolacja**

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ pasta z mięsa z warzywami+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 514,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,46 , Cukry: 6,86 , Tłuszcz ogółem: 11,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,57 , Białko: 30,75 , Błonnik: 3,7 , Sól: 1,45

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

**Ilość**      **jm.**

Wartość energetyczna kcal	2 059,94	kcal
Węglowodny przyswajalne	304,05	g
Cukry (glukoza)	6,80	g
Cukry (fruktoza)	10,67	g
Cukry (sacharoza)	26,13	g
Tłuszcze (nasycone)	17,15	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,33	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,39	g
Białko	102,55	g
Błonnik	21,79	g
Sól	4,28	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata, graham+jajko+pomidor+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 374,88 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 53,29 , Cukry: 1,96 , Tłuszcz ogółem: 7,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,23 , Białko: 18,56 , Błonnik: 8,56 , Sól: 1,6

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, ziemniaki gotowane, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Klops w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), Surówka z marchwi i jabłka 200 g

Wartość energetyczna: 713,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,54 , Cukry: 20,06 , Tłuszcz ogółem: 9,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,61 , Białko: 35,18 , Błonnik: 14,46 , Sól: 1

### **PODWIECZOREK**

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

### **Kolacja**

graham+ pasta z mięsa z warzywami+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 401,07 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,54 , Cukry: 3,96 , Tłuszcz ogółem: 5,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,71 , Białko: 26,8 , Błonnik: 9,58 , Sól: 1,61

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	1 589,61	kcal
Węglowodny przyswajalne	228,77	g
Cukry (glukoza)	6,80	g
Cukry (fruktoza)	10,67	g
Cukry (sacharoza)	8,51	g
Tłuszcze (nasycone)	9,93	g
Tłuszcze (jednonasycone)	10,43	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,83	g
Białko	87,34	g
Błonnik	32,60	g
Sól	4,39	g

---

## **Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+jajko+krem chrzanowy+pomi+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 537,12 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,89 , Cukry: 14,46 , Tłuszcz ogółem: 18,84 w tym nasycone kwasy

tłuszczowe 10,44 , Białko: 18,67 , Błonnik: 8,56 , Sól: 1,6

## **OBIAD**

Kompot bez cukru, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszzonej, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Klops w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 797,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,13 , Cukry: 8,93 , Tłuszcz ogółem: 19,17 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,31 , Białko: 36,65 , Błonnik: 12,7 , Sól: 1,79

## **PODWIECZOREK**

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

## **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 612,99 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,7 , Cukry: 5,49 , Tłuszcz ogółem: 21,01 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,07 , Białko: 33,22 , Błonnik: 9,83 , Sól: 1,75

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 047,36	kcal
Węglowodny przyswajalne	249,12	g
Cukry (glukoza)	3,92	g
Cukry (fruktoza)	5,98	g
Cukry (sacharoza)	18,98	g
Tłuszcze (nasycone)	29,21	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,59	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,99	g
Białko	95,34	g
Błonnik	31,09	g
Sól	5,33	g

---

## **Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+jajko+krem chrzanowy+pomi+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 882,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 125,05 , Cukry: 16,2 , Tłuszcz ogółem: 24,81 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,11 , Białko: 31,39 , Błonnik: 9,22 , Sól: 2,17

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

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

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

## **OBIAD**

Kompot bez cukru, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszzonej, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Klops w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 797,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,13 , Cukry: 8,93 , Tłuszcz ogółem: 19,17 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,31 , Białko: 36,65 , Błonnik: 12,7 , Sól: 1,79

## **PODWIECZOREK**

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

## Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb mieszany+ pasta z mięsa z warzywami+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 702,12 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,21 , Cukry: 6,57 , Tłuszcz ogółem: 21,16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,13 , Białko: 33,73 , Błonnik: 9,77 , Sól: 1,98

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 571,77	kcal
Węglowodny przyswajalne	339,10	g
Cukry (glukoza)	3,92	g
Cukry (fruktoza)	5,98	g
Cukry (sacharoza)	23,30	g
Tłuszcze (nasycone)	34,71	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,45	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,57	g
Białko	115,02	g
Błonnik	31,69	g
Sól	6,37	g

---

## Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), wek+ jajko+pomidor+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 692,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,66 , Cukry: 15,9 , Tłuszcz ogółem: 25,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,32 , Białko: 25,72 , Błonnik: 2,68 , Sól: 1,24

### OBIAD

Kompot bez cukru, ziemniaki gotowane, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Klops w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 671,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,51 , Cukry: 7,26 , Tłuszcz ogółem: 9,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,56 , Białko: 34,55 , Błonnik: 8,45 , Sól: ,71

### PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

## Kolacja

wek+ pasta z mięsa z warzywami+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 768,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,46 , Cukry: 6,93 , Tłuszcz ogółem: 27,31 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,96 , Białko: 40,28 , Błonnik: 3,95 , Sól: 1,4

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 232,64	kcal
Węglowodny przyswajalne	285,04	g
Cukry (glukoza)	3,43	g
Cukry (fruktoza)	5,55	g
Cukry (sacharoza)	21,12	g
Tłuszcze (nasycone)	36,22	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,53	g

Tłuszcze (wielonasycone)	5,78 g
Białko	107,34 g
Błonnik	15,08 g
Sól	3,54 g

---

## Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb bezglute+jajko+krem chrzanowy+pomi+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 413,98 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 44,34 , Cukry: 43,27 , Tłuszcz ogółem: 20,68 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,78 , Białko: 8,74 , Błonnik: ,88 , Sól: ,3

### OBIAD

Kompot, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszzonej, Klops w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu), zupa jarzynowa z ryżem (bezglut) - w tym alergeny (Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 916,86 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 128,83 , Cukry: 19,73 , Tłuszcz ogółem: 24,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,07 , Białko: 34,71 , Błonnik: 13,51 , Sól: 1,68

### PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

### Kolacja

Chleb bezgluten+ pasta z mięsa z warzywami+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 406,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 45,72 , Cukry: 45,44 , Tłuszcz ogółem: 15,55 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,54 , Białko: 17,35 , Błonnik: 2,15 , Sól: ,31

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 837,08	kcal
Węglowodny przyswajalne	228,29	g
Cukry (glukoza)	4,18	g
Cukry (fruktoza)	6,29	g
Cukry (sacharoza)	97,97	g
Tłuszcze (nasycone)	29,77	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,99	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,44	g
Białko	67,60	g
Błonnik	16,54	g
Sól	2,47	g

---

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

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+jajko+krem chrzanowy+pomi+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 537,12 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,89 , Cukry: 14,46 , Tłuszcz ogółem: 18,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,44 , Białko: 18,67 , Błonnik: 8,56 , Sól: 1,6

### OBIAD

Kompot bez cukru, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszzonej, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Klops w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 782,24 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,13 , Cukry: 8,93 , Tłuszcz ogółem: 19,17 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,31 , Białko: 33,05 , Błonnik: 12,7 , Sól: 1,58

## PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

## Kolacja

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

Wartość energetyczna: 612,99 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,7 , Cukry: 5,49 , Tłuszcz ogółem: 21,01 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,07 , Białko: 33,22 , Błonnik: 9,83 , Sól: 1,75

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 032,35	kcal
Węglowodny przyswajalne	249,12	g
Cukry (glukoza)	3,92	g
Cukry (fruktoza)	5,98	g
Cukry (sacharoza)	18,98	g
Tłuszcze (nasycone)	29,21	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,59	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,99	g
Białko	91,74	g
Błonnik	31,09	g
Sól	5,12	g

---

## Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+jajko+pomi+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 626,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,4 , Cukry: 15,54 , Tłuszcz ogółem: 18,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,49 , Białko: 19,18 , Błonnik: 8,5 , Sól: 1,83

### OBIAD

Kompot bez cukru, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszzonej, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Klops w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 797,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,13 , Cukry: 8,93 , Tłuszcz ogółem: 19,17 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,31 , Białko: 36,65 , Błonnik: 12,7 , Sól: 1,79

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

Wartość energetyczna: 696,32 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,03 , Cukry: 5,21 , Tłuszcz ogółem: 17,78 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,99 , Białko: 33,37 , Błonnik: 9,77 , Sól: 1,78

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 119,77	kcal
Węglowodny przyswajalne	281,57	g
Cukry (glukoza)	3,92	g
Cukry (fruktoza)	5,98	g

Cukry (sacharoza)	19,78 g
Tłuszcze (nasycone)	24,79 g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,16 g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,99 g
Białko	89,20 g
Błonnik	30,97 g
Sól	5,40 g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ jajko got.+ kr.chrzan+pomidor+rosz

Wartość energetyczna: 626,18 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,4 , Cukry: 15,54 , Tłuszcz ogółem: 18,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,49 , Białko: 19,18 , Błonnik: 8,5 , Sól: 1,83

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszzonej, Kotlety sojowe - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe), Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 687,39 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 97,7 , Cukry: 9,46 , Tłuszcz ogółem: 17,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2 , Białko: 24,26 , Błonnik: 15,68 , Sól: 1,31

### **PODWIECZOREK**

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 758,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,04 , Cukry: 24,1 , Tłuszcz ogółem: 22,3 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,35 , Białko: 22,4 , Błonnik: 9,22 , Sól: 1,7

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 102,57	kcal
Węglowodny przyswajalne	291,74	g
Cukry (glukoza)	9,42	g
Cukry (fruktoza)	11,49	g
Cukry (sacharoza)	27,45	g
Tłuszcze (nasycone)	28,03	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,83	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,11	g
Białko	62,63	g
Błonnik	29,90	g
Sól	4,98	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+jajko+krem chrzanowy+po	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	5,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
surówka z kapusty kiszanej **(obróbka wstęp)	Olej rzepakowy	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	20,0	g
	Kapusta kwaszona	160,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Klops w sosie własnym **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ pasta z mięsa z warzywam	Wołowina, pieczeń	30,0	g



	Kości, wywar	20,0 g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	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
	Szczypiorek	10,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0 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
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	30,0	g
wek+ jajko+pomidor+roszponka **(obróbka w	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka z marchwi i jabłka 200 g **(obróbka	Olej rzepakowy	5,0	g
	Marchew	140,0	g
	Jabłko	60,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Klops w sosie własnym **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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



Inne składniki

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ pasta z mięsa z warzywami+pomidor **	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Salata	20,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	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
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	30,0	g
wek+ jajko+pomidor+roszponka **(obróbka w	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Surówka z pomidora **(obróbka wstępna)	Pomidor	200,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Klops w sosie własnym **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ pasta z mięsa z warzywami+pomidor **	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	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+jajko+krem chrzanowy+pomi	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	5,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
surówka z kapusty kiszanej **(obróbka wstęp	Olej rzepakowy	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	20,0	g
	Kapusta kwaszona	160,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0
Kasza manna *(1)		30,0	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
Klops w sosie własnym **(duszenie)		Jaja kurze całe *(3)	20,0

**Jadłospis na dzień: 17-05-2026**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	120,0 g

Inne składniki

**PODWIECZOREK**

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

Inne składniki

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ pasta z mięsa z warzywami+	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	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+jajko+krem chrzanowy+pomi	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	5,0	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



ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
surówka z kapusty kiszzonej **(obróbka wstęp)	Olej rzepakowy	10,0 g
	Cebula	10,0 g
	Marchew	20,0 g
	Kapusta kwaszona	160,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0 g
	Kasza manna *(1)	30,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Klops w sosie własnym **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	120,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ pasta z mięsa z warzywami+	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	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: D03/M CUKRZYCA+NISKOPUR D03/M**

#### ŚNIADANIE

**Jadłospis na dzień: 17-05-2026**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+jajko+krem chrzanowy+pomi	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	5,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
surówka z kapusty kiszzonej **(obróbka wstęp)	Olej rzepakowy	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	20,0	g
	Kapusta kwaszona	160,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kasza manna *(1)	30,0
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		300,0	g
Klops w sosie własnym **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ pasta z mięsa z warzywami+	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g



	Szcypiorek	10,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0 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
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	30,0	g
wek+ jajko+pomidor+roszponka **(obróbka w	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Klops w sosie własnym **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Surówka z marchwi i jabłka 200 g **(obróbka	Marchew	140,0	g
	Jabłko	60,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ pasta z mięsa z warzywami+pomidor **	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g



	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	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+ jajko+pomidor+roszponka **(obrób)	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Klops w sosie własnym **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	130,0	g
Surówka z marchwi i jabłka 200 g **(obróbka)	Marchew	140,0	g
	Jabłko	60,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+ pasta z mięsa z warzywami+pomid	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g



	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0 g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g
Inne składniki		

**Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+jajko+krem chrzanowy+pomi	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	5,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
surówka z kapusty kiszanej **(obróbka wstęp)	Olej rzepakowy	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	20,0	g
	Kapusta kwaszona	160,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Klops w sosie własnym **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

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



	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g
Chleb graham+ pasta z mięsa z warzywami+	Wołowina, pieczeń	30,0 g
	Kości, wywar	20,0 g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Szczypiorek	10,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	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+jajko+krem chrzanowy+po	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	5,0	g
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	30,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
surówka z kapusty kiszzonej **(obróbka wstęp)	Olej rzepakowy	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	20,0	g
	Kapusta kwaszona	160,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0
Kasza manna *(1)		30,0	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
Klops w sosie własnym **(duszenie)		Jaja kurze całe *(3)	20,0



	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	120,0 g

Inne składniki

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ pasta z mięsa z warzywami	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	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
	Szczypiorek	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	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
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	30,0	g
wek+ jajko+pomidor+roszponka **(obróbka w	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszponka	20,0	g

Inne składniki

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g



	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Klops w sosie własnym **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	120,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+ pasta z mięsa z warzywami+pomidor **	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szcypiorek	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	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 bezglute+jajko+krem chrzanowy+pomi	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	5,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Inne składniki			

#### OBIAD

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



	Cukier	10,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
surówka z kapusty kiszanej **(obróbka wstępna)	Olej rzepakowy	15,0 g
	Cebula	10,0 g
	Marchew	20,0 g
	Kapusta kwaszona	160,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Klops w sosie własnym **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g
	Skrobia ziemniaczana	20,0 g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	120,0 g
zupa jarzynowa z ryżem (bezglut) **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
	Kości, wywar	210,0 g
	Ryż biały	30,0 g
	Fasola szparagowa	20,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
	Kalafior	10,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Skrobia ziemniaczana	10,0 g
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezgluten+ pasta z mięsa z warzywami	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szcypiorek	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	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
---------	----------	-------	----

**Jadłospis na dzień: 17-05-2026**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0 g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g
Chleb graham+jajko+krem chrzanowy+pomi	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Pomidor	50,0 g
	Roszonka	20,0 g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	5,0 g
Inne składniki		

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g	
surówka z kapusty kiszanej **(obróbka wstęp)	Olej rzepakowy	10,0 g	
	Cebula	10,0 g	
	Marchew	20,0 g	
	Kapusta kwaszona	160,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kasza manna *(1)	30,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Sól biała	0,1 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Woda	300,0 g	
Klops w sosie własnym **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g	
	Wieprzowina, łopatka	80,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Woda	120,0 g	
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g	
Chleb graham+ pasta z mięsa z warzywami+	Wołowina, pieczeń	30,0 g	
	Kości, wywar	20,0 g	
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Szczypiorek	10,0 g	



Włoszczyzna krojona w paski, mrożona \*(9) 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+jajko+pomi+roszponka **(o)	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
surówka z kapusty kiszonej **(obróbka wstęp)	Olej rzepakowy	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	20,0	g
	Kapusta kwaszona	160,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0
Kasza manna *(1)		30,0	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
Klops w sosie własnym **(duszenie)		Jaja kurze całe *(3)	20,0
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ pasta z mięsa z warzywami	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g



	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0 g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Szcypiorek	10,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0 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+ jajko got.+ kr.chrzan+pomi	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Krem Chrzanowy *(6, 7, 9, 10)	5,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
surówka z kapusty kiszanej **(obróbka wstęp)	Olej rzepakowy	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	20,0	g
	Kapusta kwaszona	160,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kotlety sojowe **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Kotlety Sojowe *(6)	100,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	300,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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



Inne składniki

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+dżem+pomidor **(obróbka	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
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/gorzycza	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	Pistażca	P74	Pomarańcza - owoc	P75	Pomidor
P76	Pszenvica	P77	Ryż	P78	Ser

**Jadłospis na dzień: 17-05-2026**  
**szczegółowy**



**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

P79	Skorupiak morski	P80	Sok jabłkowy	P81	Truskawka
P82	Tuńczyk	P83	Warzywa strączkowe	P84	Wieprzowina
P85	Wiśnia	P86	Zboża	P87	Ziarna soi
P88	Ziemniak	P89	Zioła i przyprawy	P90	Żyto
P91	Żywność na bazie mleka ssaków				

.....  
sporządził

/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził