

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

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ pasta z jaj ze szczypt+ pomid+ ruko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 742,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,58 , Cukry: 15,79 , Tłuszcz ogółem: 28,95 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,95 , Białko: 23,29 , Błonnik: 8,62 , Sól: 2,03

**OBIAD**

Kompot bez cukru, Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka marchew z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 903,69 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,79 , Cukry: 27,37 , Tłuszcz ogółem: 22,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,08 , Białko: 50,66 , Błonnik: 13,88 , Sól: 1,23

**PODWIECZOREK**

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

**Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 721,36 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,35 , Cukry: 4,2 , Tłuszcz ogółem: 20,68 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,97 , Białko: 27,09 , Błonnik: 8,22 , Sól: 2,26

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 561,69	kcal
Węglowodny przyswajalne	327,31	g
Cukry (glukoza)	17,19	g
Cukry (fruktoza)	20,13	g
Cukry (sacharoza)	48,45	g
Tłuszcze (nasycone)	31,23	g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,03	g
Tłuszcze (wielonasycone)	13,61	g
Białko	103,04	g
Błonnik	34,12	g
Sól	5,53	g

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

Herbata z cukrem, wek+ pasta z jaj ze szczypt+ pomidor+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 858,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,61 , Cukry: 8,45 , Tłuszcz ogółem: 33,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,95 , Białko: 33,57 , Błonnik: 3,55 , Sól: 1,8

**OBIAD**

Kompot bez cukru, Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler),  
Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler,  
Musztarda/gorczyca), Surówka marchew z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 858,69 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,79 , Cukry: 27,37 , Tłuszcz ogółem: 18,04 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,75 , Białko: 50,66 , Błonnik: 13,88 , Sól: 1,23

## **PODWIECZOREK**

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

## **Kolacja**

wek+pasztetowa+pomid+ser tw - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 654,56 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,33 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 22,81 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,65 , Białko: 25,07 , Błonnik: 3 , Sól: 1,74

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 565,35	kcal
Węglowodny przyswajalne	321,33	g
Cukry (glukoza)	17,79	g
Cukry (fruktoza)	20,88	g
Cukry (sacharoza)	40,61	g
Tłuszcze (nasycone)	35,59	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,40	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,42	g
Białko	111,29	g
Błonnik	23,83	g
Sól	4,78	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, wek+ pasta z jaj + pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 821,77 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,64 , Cukry: 8,2 , Tłuszcz ogółem: 29,52 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,79 , Białko: 33,29 , Błonnik: 3,15 , Sól: 1,76

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler),  
Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler,  
Musztarda/gorczyca), Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 881,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,87 , Cukry: 24,09 , Tłuszcz ogółem: 20,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,89 , Białko: 51,58 , Błonnik: 15,11 , Sól: 1,37

## **PODWIECZOREK**

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

## **Kolacja**

wek+kiełbasa szynkowa+ser tw+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 600,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,44 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 21,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,28 , Białko: 29,27 , Błonnik: 2,34 , Sól: 1,98

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 498,00	kcal
Węglowodny przyswajalne	320,55	g
Cukry (glukoza)	17,41	g
Cukry (fruktoza)	17,96	g
Cukry (sacharoza)	40,39	g
Tłuszcze (nasycone)	33,20	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,89	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,19	g
Białko	116,14	g
Błonnik	24,00	g
Sól	5,12	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb grafam+ pasta z jaj ze szczypt+ pomid+ ruko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 653,56 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,07 , Cukry: 14,71 , Tłuszcz ogółem: 28,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,89 , Białko: 22,78 , Błonnik: 8,69 , Sól: 1,8

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka marchew z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 903,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,79 , Cukry: 27,37 , Tłuszcz ogółem: 22,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,08 , Białko: 50,66 , Błonnik: 13,88 , Sól: 1,23

### **PODWIECZOREK**

Jabłko

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

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 632,26 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,84 , Cukry: 3,12 , Tłuszcz ogółem: 20,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,91 , Białko: 26,57 , Błonnik: 8,28 , Sól: 2,03

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 264,52	kcal
Węglowodny przyswajalne	255,84	g
Cukry (glukoza)	11,39	g
Cukry (fruktoza)	20,83	g
Cukry (sacharoza)	27,54	g
Tłuszcze (nasycone)	30,94	g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,02	g
Tłuszcze (wielonasycone)	13,39	g
Białko	100,62	g
Błonnik	33,84	g
Sól	5,07	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb grafam+ pasta z jaj ze szczypt+ pomid+ ruko - w tym alergeny (Gluten, Jaja

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

Wartość energetyczna: 607,39 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,61 , Cukry: 14,65 , Tłuszcz ogółem: 28,46 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,83 , Białko: 21,12 , Błonnik: 7,41 , Sól: 1,59

## 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, Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka marchew z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 903,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,79 , Cukry: 27,37 , Tłuszcz ogółem: 22,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,08 , Białko: 50,66 , Błonnik: 13,88 , Sól: 1,23

## PODWIECZOREK

Jabłko

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

## Kolacja

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

Wartość energetyczna: 586,04 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 56,38 , Cukry: 3,06 , Tłuszcz ogółem: 20,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,85 , Białko: 24,92 , Błonnik: 7 , Sól: 1,81

## 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	2 540,62	kcal
Węglowodny przyswajalne	292,41	g
Cukry (glukoza)	12,34	g
Cukry (fruktoza)	21,93	g
Cukry (sacharoza)	27,88	g
Tłuszcze (nasycone)	36,72	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,56	g
Tłuszcze (wielonasycone)	14,42	g
Białko	108,13	g
Błonnik	39,81	g
Sól	5,96	g

---

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

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, wek+ pasta z jaj + pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 714,59 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,94 , Cukry: 8,4 , Tłuszcz ogółem: 17,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,59 , Białko: 33,7 , Błonnik: 3,47 , Sól: 1,76

### OBIAD

Kompot bez cukru, Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler),  
Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler,  
Musztarda/gorczyca), Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 818,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,87 , Cukry: 24,09 , Tłuszcz ogółem: 13,34 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,43 , Białko: 51,58 , Błonnik: 15,11 , Sól: 1,37

## **PODWIECZOREK**

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

## **Kolacja**

wek+kiełbasa szynkowa+ser tw+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 488,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,33 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 9,57 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,07 , Białko: 29,16 , Błonnik: 2,34 , Sól: 1,98

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 215,60	kcal
Węglowodany przyswajalne	320,75	g
Cukry (glukoza)	17,49	g
Cukry (fruktoza)	18,06	g
Cukry (sacharoza)	40,41	g
Tłuszcze (nasycone)	16,33	g
Tłuszcze (jednonasycone)	15,76	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,06	g
Białko	116,45	g
Błonnik	24,32	g
Sól	5,12	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

graham+ pasta z jaj + pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 423,74 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 53,78 , Cukry: 2,06 , Tłuszcz ogółem: 9,73 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,25 , Białko: 22,85 , Błonnik: 8,6 , Sól: 1,72

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler),  
Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler,  
Musztarda/gorczyca), Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 818,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,87 , Cukry: 24,09 , Tłuszcz ogółem: 13,34 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,43 , Białko: 51,58 , Błonnik: 15,11 , Sól: 1,37

### **PODWIECZOREK**

Jabłko

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

### **Kolacja**

graham+kiełbasa szynkowa+ser tw+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 379,11 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,41 , Cukry: 3,16 , Tłuszcz ogółem: 4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,22 , Białko: 25,21 , Błonnik: 6,91 , Sól: 2,13

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

**Ilość**      **jm.**

Wartość energetyczna kcal	1 696,77	kcal
Węglowodny przyswajalne	234,21	g
Cukry (glukoza)	11,69	g
Cukry (fruktoza)	18,76	g
Cukry (sacharoza)	13,42	g
Tłuszcze (nasycone)	8,95	g
Tłuszcze (jednonasycone)	9,84	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,50	g
Białko	100,25	g
Błonnik	33,62	g
Sól	5,23	g

---

## **Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+ pasta z jaj ze szczy+ pomid+ ruko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 653,56 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,07 , Cukry: 14,71 , Tłuszcz ogółem: 28,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,89 , Białko: 22,78 , Błonnik: 8,69 , Sól: 1,8

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka marchew z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 903,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,79 , Cukry: 27,37 , Tłuszcz ogółem: 22,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,08 , Białko: 50,66 , Błonnik: 13,88 , Sól: 1,23

### **PODWIECZOREK**

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 632,26 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,84 , Cukry: 3,12 , Tłuszcz ogółem: 20,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,91 , Białko: 26,57 , Błonnik: 8,28 , Sól: 2,03

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 383,52	kcal
Węglowodny przyswajalne	284,29	g
Cukry (glukoza)	17,19	g
Cukry (fruktoza)	20,13	g
Cukry (sacharoza)	46,29	g
Tłuszcze (nasycone)	31,12	g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,06	g
Tłuszcze (wielonasycone)	13,38	g
Białko	102,02	g
Błonnik	34,24	g
Sól	5,07	g

---

## **Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata, Chleb mieszany+ pasta z jaj ze szczy+ pomid+ ruko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym

alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 808,6 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 112,34 , Cukry: 3,82 , Tłuszcz ogółem: 19,72 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,67 , Białko: 36,33 , Błonnik: 9,36 , Sól: 2,29

## **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, Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka marchew z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 849,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,61 , Cukry: 27,37 , Tłuszcz ogółem: 17,19 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,21 , Białko: 50,53 , Błonnik: 13,88 , Sól: 1,23

## **PODWIECZOREK**

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

Wartość energetyczna: 235,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 42 , Cukry: 30,3 , Tłuszcz ogółem: 3,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,97 , Białko: 7,95 , Błonnik: 2,55 , Sól: ,24

## **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 680,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,31 , Cukry: 3,2 , Tłuszcz ogółem: 16,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,23 , Białko: 27,05 , Błonnik: 8,22 , Sól: 2,26

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 673,46	kcal
Węglowodny przyswajalne	358,66	g
Cukry (glukoza)	14,99	g
Cukry (fruktoza)	18,28	g
Cukry (sacharoza)	31,43	g
Tłuszcze (nasycone)	29,45	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,86	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,25	g
Białko	128,67	g
Błonnik	34,01	g
Sól	6,20	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, wek+ pasta z jaj ze szczypt+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 735,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 76,28 , Cukry: 7,49 , Tłuszcz ogółem: 31,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,5 , Białko: 29,85 , Błonnik: 2,51 , Sól: 1,4

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 780,8 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 96,09 , Cukry: 14,08 , Tłuszcz ogółem: 17,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,67 , Białko: 49,08 , Błonnik: 7,8 , Sól: ,96

### **PODWIECZOREK**

## Jabłko-mus

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

## Kolacja

wek+pasztetowa+pomid+ser tw - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 794,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,37 , Cukry: 4,93 , Tłuszcz ogółem: 27 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,83 , Białko: 34,67 , Błonnik: 3,03 , Sól: 1,68

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 385,65	kcal
Węglowodny przyswajalne	271,89	g
Cukry (glukoza)	8,43	g
Cukry (fruktoza)	15,88	g
Cukry (sacharoza)	16,74	g
Tłuszcze (nasycone)	38,06	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,80	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,49	g
Białko	114,20	g
Błonnik	16,34	g
Sól	4,04	g

---

## Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb bezglut+ pasta z jaj ze szczyt+ pomid+ ruko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 376,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 15,31 , Cukry: 14,35 , Tłuszcz ogółem: 26,73 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,5 , Białko: 12,82 , Błonnik: 1 , Sól: ,5

### OBIAD

Kompot bez cukru, Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka marchew z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 916,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,83 , Cukry: 27,38 , Tłuszcz ogółem: 22,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,06 , Białko: 50,11 , Błonnik: 13,78 , Sól: 1,23

### PODWIECZOREK

Banan

Wartość energetyczna: 242,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,5 , Cukry: 48 , Tłuszcz ogółem: ,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,3 , Białko: 2,5 , Błonnik: 4,25 , Sól: ,01

## Kolacja

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

Wartość energetyczna: 287,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,14 , Cukry: 22,23 , Tłuszcz ogółem: 13,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9 , Białko: 14,91 , Błonnik: ,06 , Sól: ,83

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 823,69	kcal
Węglowodny przyswajalne	207,78	g
Cukry (glukoza)	19,39	g
Cukry (fruktoza)	21,98	g
Cukry (sacharoza)	70,60	g
Tłuszcze (nasycone)	25,86	g

Tłuszcze (jednonasycone)	26,52	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,20	g
Białko	80,34	g
Błonnik	19,10	g
Sól	2,57	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb graham+ pasta z jaj ze szczyp+ pomid+ ruko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 653,56 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,07 , Cukry: 14,71 , Tłuszcz ogółem: 28,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,89 , Białko: 22,78 , Błonnik: 8,69 , Sól: 1,8

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka marchew z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 891,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,79 , Cukry: 27,37 , Tłuszcz ogółem: 22,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,08 , Białko: 47,66 , Błonnik: 13,88 , Sól: 1,06

### **PODWIECZOREK**

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 577,96 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,94 , Cukry: 3,12 , Tłuszcz ogółem: 19,04 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,54 , Białko: 30,77 , Błonnik: 8,28 , Sól: 2,27

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 316,72	kcal
Węglowodny przyswajalne	283,39	g
Cukry (glukoza)	17,19	g
Cukry (fruktoza)	20,13	g
Cukry (sacharoza)	46,29	g
Tłuszcze (nasycone)	28,75	g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,51	g
Tłuszcze (wielonasycone)	13,81	g
Białko	103,22	g
Błonnik	34,24	g
Sól	5,13	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ pasta z jaj ze szczyp+ pomid+ ruko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 742,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,58 , Cukry: 15,79 , Tłuszcz ogółem: 28,95 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,95 , Białko: 23,29 , Błonnik: 8,62 , Sól: 2,03

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler,

Musztarda/gorczyca), Surówka marchew z jabłkiem 200 g

Wartość energetyczna: 895,09 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 110,39 , Cukry: 27,37 , Tłuszcz ogółem: 21,12 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4 , Białko: 51,05 , Błonnik: 13,88 , Sól: 1,22

## PODWIECZOREK

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

## Kolacja

Chleb mieszany+pomid+pasztetowa+kielb szynkowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 700,46 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,42 , Cukry: 2,84 , Tłuszcz ogółem: 18,57 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,31 , Białko: 21,03 , Błonnik: 8,22 , Sól: 2,69

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 532,19	kcal
Węglowodany przyswajalne	324,98	g
Cukry (glukoza)	17,19	g
Cukry (fruktoza)	20,13	g
Cukry (sacharoza)	47,09	g
Tłuszcze (nasycone)	28,51	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,69	g
Tłuszcze (wielonasycone)	13,87	g
Białko	97,37	g
Błonnik	34,12	g
Sól	5,95	g

---

## Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ pasta z jaj ze szczypt+ pomid+ ruko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 742,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,58 , Cukry: 15,79 , Tłuszcz ogółem: 28,95 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,95 , Białko: 23,29 , Błonnik: 8,62 , Sól: 2,03

### OBIAD

Kompot bez cukru, Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Surówka marchew z jabłkiem 200 g, Papryka nadziewana wege - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 637,64 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,73 , Cukry: 28,94 , Tłuszcz ogółem: 13,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,28 , Białko: 13,3 , Błonnik: 17,76 , Sól: ,51

### PODWIECZOREK

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

### Kolacja

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

Wartość energetyczna: 709,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,95 , Cukry: 22,7 , Tłuszcz ogółem: 17,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,97 , Białko: 27,24 , Błonnik: 8,62 , Sól: 1,81

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 283,95	kcal

Węglowodny przyswajalne	338,85 g
Cukry (glukoza)	24,59 g
Cukry (fruktoza)	27,71 g
Cukry (sacharoza)	53,53 g
Tłuszcze (nasycone)	25,44 g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,40 g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,71 g
Białko	65,83 g
Błonnik	38,40 g
Sól	4,35 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+ pasta z jaj ze szczy+ pom	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Barszcz biały z ziemniakami **(gotowanie)	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0	g
	Kości, wywar	250,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	60,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0
Olej rzepakowy		5,0	g
Ryż biały		80,0	g
Marchew		15,0	g
Papryka czerwona		20,0	g
Szczypiorek		5,0	g
Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)		20,0	g
Kukurydza, konserwowa		15,0	g
Skrobia ziemniaczana		2,0	g
Ananas		25,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Surówka marchew z jabłkiem 200 g **(obrób)		Olej rzepakowy	5,0
	Marchew	130,0	g
	Jabłko	70,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			



**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+pasztetowa+pomidor+ser tw *	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Pasztetowa *(6)	30,0	g
Inne składniki			

**Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	1,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ pasta z jaj ze szczyt+ pomidor+rukola	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szcypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	5,0	g
	Rukola	20,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Barszcz biały z ziemniakami **(gotowanie)	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0	g
	Kości, wywar	250,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	60,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	15,0	g
	Papryka czerwona	20,0	g
	Szcypiorek	5,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g



	Skrobia ziemniaczana	2,0 g
	Ananas	25,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Surówka marchew z jabłkiem 200 g **(obróbka)	Marchew	130,0 g
	Jabłko	70,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0 g	
Inne składniki			

**Kolacja**

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

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	1,0 g	
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
wek+ pasta z jaj + pomidor **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	10,0 g	
	Jaja kurze całe *(3)	90,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Pomidor	50,0 g	
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Kasza manna *(1)	30,0 g	
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Barszcz biały z ziemniakami **(gotowanie)	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0 g	
	Kości, wywar	250,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Ziemniaki, późne	60,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Sól biała	0,1 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	



Kurczak słodko kwaśny z ryżem <b>**</b> (duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Ryż biały	80,0 g
	Marchew	15,0 g
	Papryka czerwona	20,0 g
	Szczypiorek	5,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Kukurydza, konserwowa	15,0 g
	Skrobia ziemniaczana	2,0 g
	Ananas	25,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Marchew duszona 200g <b>**</b> (duszenie)	Olej rzepakowy	2,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Marchew	200,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan <b>**</b> (obróbka wstępna)	Banan	200,0 g	
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+kielbasa szynkowa+ser tw+pomidor <b>**</b> (o	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0 g	
Kawa zbożowa bez cukru <b>**</b> (gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g	
Inne składniki			

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

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem <b>**</b> (gotowanie)	Cukier	3,0 g	
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Chleb grafam+ pasta z jaj ze szczyp+ pomid	Jaja kurze całe *(3)	90,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
	Pomidor	50,0 g	
	Szczypiorek	3,0 g	
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0 g	
	Rukola	20,0 g	
Inne składniki			

#### OBIAD

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

**Jadłospis na dzień: 23-04-2026  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g
Barszcz biały z ziemniakami **(gotowanie)	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0 g
	Kości, wywar	250,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Ziemniaki, późne	60,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Ryż biały	80,0 g
	Marchew	15,0 g
	Papryka czerwona	20,0 g
	Szczypiorek	5,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Kukurydza, konserwowa	15,0 g
	Skrobia ziemniaczana	2,0 g
	Ananas	25,0 g
Mieszanka Ziół	2,0 g	
Surówka marchew z jabłkiem 200 g **(obrób)	Olej rzepakowy	5,0 g
	Marchew	130,0 g
	Jabłko	70,0 g

Inne składniki

**PODWIECZOREK**

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

Inne składniki

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+pasztetowa+pomid+ser tw **(	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
Pasztetowa *(6)	30,0	g	

Inne składniki

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb grafam+ pasta z jaj ze szczy+ pomid	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g



	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g
	Pomidor	50,0 g
	Szczypiorek	3,0 g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0 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	
Barszcz biały z ziemniakami **(gotowanie)	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0 g	
	Kości, wywar	250,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Ziemniaki, późne	60,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Sól biała	0,1 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0 g	
	Olej rzepakowy	5,0 g	
	Ryż biały	80,0 g	
	Marchew	15,0 g	
	Papryka czerwona	20,0 g	
	Szczypiorek	5,0 g	
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g	
	Kukurydza, konserwowa	15,0 g	
	Skrobia ziemniaczana	2,0 g	
	Ananas	25,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Surówka marchew z jabłkiem 200 g **(obróbka)	Olej rzepakowy	5,0 g	
	Marchew	130,0 g	
	Jabłko	70,0 g	

Inne składniki

#### PODWIECZOREK

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

Inne składniki

#### Kolacja

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



	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g
Chleb graham+pasztetowa+pomid+ser tw **	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g
	Pomidor	50,0 g
	Pasztetowa *(6)	30,0 g
Inne składniki		

**DRUGA KOLACJA**

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

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	1,0 g	
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
wek+ pasta z jaj + pomidor+ rukola **(obrób	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	10,0 g	
	Jaja kurze całe *(3)	90,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Pomidor	50,0 g	
	Rukola	20,0 g	
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Kasza manna *(1)	30,0 g	
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Barszcz biały z ziemniakami **(gotowanie)	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0 g	
	Kości, wywar	250,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Ziemniaki, późne	60,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Sól biała	0,1 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0 g	
	Ryż biały	80,0 g	
	Marchew	15,0 g	
	Papryka czerwona	20,0 g	
	Szczypiorek	5,0 g	
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g	
	Kukurydza, konserwowa	15,0 g	
Skrobia ziemniaczana	2,0 g		



	Ananas	25,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Marchew	200,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+kiełbasa szynkowa+ser tw+pomidor **(o	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+ pasta z jaj + pomidor+ rukola **(obr	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Barszcz biały z ziemniakami **(gotowanie)	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0	g
	Kości, wywar	250,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	60,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	15,0	g
	Papryka czerwona	20,0	g
	Szczypiorek	5,0	g



	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Kukurydza, konserwowa	15,0 g
	Skrobia ziemniaczana	2,0 g
	Ananas	25,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Marchew	200,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

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

#### Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ pasta z jaj ze szczyp+ pomid	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Barszcz biały z ziemniakami **(gotowanie)	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0	g
	Kości, wywar	250,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	60,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g



Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Ryż biały	80,0 g
	Marchew	15,0 g
	Papryka czerwona	20,0 g
	Szczypiorek	5,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Kukurydza, konserwowa	15,0 g
	Skrobia ziemniaczana	2,0 g
	Ananas	25,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Surówka marchew z jabłkiem 200 g **(obrób)	Olej rzepakowy	5,0 g
	Marchew	130,0 g
	Jabłko	70,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0 g	
Inne składniki			

#### Kolacja

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

#### Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Chleb mieszany+ pasta z jaj ze szczy+ pom	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	10,0 g	
	Jaja kurze całe *(3)	90,0 g	
	Masło ekstra *(7)	5,0 g	
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g	
	Pomidor	50,0 g	
	Szczypiorek	3,0 g	
	Rukola	20,0 g	
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Kasza manna *(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
Barszcz biały z ziemniakami **(gotowanie)	Śmietana, 18% tł. *(7)	5,0	g
	Kości, wywar	250,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	60,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	15,0	g
	Papryka czerwona	20,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	25,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Surówka marchew z jabłkiem 200 g **(obrób	Olej rzepakowy	5,0	g
	Marchew	130,0	g
	Jabłko	70,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+pasztetowa+pomid+ser tw *	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Pasztetowa *(6)	30,0	g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	1,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ pasta z jaj ze szczy+ pomid **(obróbka)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	5,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Barszcz biały z ziemniakami **(gotowanie)	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0	g
	Kości, wywar	250,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	60,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	15,0	g
	Papryka czerwona	20,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	25,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+pasztetowa+pomid+ser tw **(obróbka w)	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g



	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Pasztetowa *(6)	30,0 g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g
	Kasza manna *(1)	30,0 g
Inne składniki		

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb bezglut+ pasta z jaj ze szczyp+ pomid	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Rukola	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Inne składniki		

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm	
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g	
Barszcz biały z ziemniakami **(gotowanie)	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0	g	
	Kości, wywar	250,0	g	
	Pietruszka, liście	5,0	g	
	Ziemniaki, późne	60,0	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	
	Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0	g
Olej rzepakowy		5,0	g	
Ryż biały		80,0	g	
Marchew		15,0	g	
Papryka czerwona		20,0	g	
Szczypiorek		5,0	g	
Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)		20,0	g	
Kukurydza, konserwowa		15,0	g	
Skrobia ziemniaczana		2,0	g	
Ananas		25,0	g	
Mieszanka Ziół		2,0	g	
Surówka marchew z jabłkiem 200 g **(obrób)		Olej rzepakowy	5,0	g
		Marchew	130,0	g



	Jabłko	70,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	250,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezglut+kielbasa szynk+pomid+ser tw	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	5,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ pasta z jaj ze szczy+ pomid	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Barszcz biały z ziemniakami **(gotowanie)	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	60,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	250,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	15,0	g



	Papryka czerwona	20,0 g
	Szczypiorek	5,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Kukurydza, konserwowa	15,0 g
	Skrobia ziemniaczana	2,0 g
	Ananas	25,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Surówka marchew z jabłkiem 200 g **(obrób	Olej rzepakowy	5,0 g
	Marchew	130,0 g
	Jabłko	70,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+kielbasa szyn+pomid+ser tw *	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Inne składniki			

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

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ pasta z jaj ze szczyp+ pom	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Inne składniki			

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Barszcz biały z ziemniakami **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	20,0	g
	Kości, wywar	250,0	g



	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Ziemniaki, późne	60,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Sól biała	0,1 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Ryż biały	80,0 g
	Marchew	15,0 g
	Papryka czerwona	20,0 g
	Szczypiorek	5,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Kukurydza, konserwowa	15,0 g
	Skrobia ziemniaczana	2,0 g
	Ananas	25,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Surówka marchew z jabłkiem 200 g **(obrób)	Olej rzepakowy	5,0 g
	Marchew	130,0 g
	Jabłko	70,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+pomid+pasztetowa+kiełb sz	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
	Pasztetowa *(6)	30,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy **(got)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

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

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ pasta z jaj ze szczyp+ pom	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g



	Pomidor	50,0 g
	Szcypiorek	3,0 g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0 g
	Rukola	20,0 g
Inne składniki		

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Barszcz biały z ziemniakami **(gotowanie)	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Ziemniaki, późne	60,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Sól biała	0,1 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Woda	250,0 g	
Surówka marchew z jabłkiem 200 g **(obrób)	Olej rzepakowy	5,0 g	
	Marchew	130,0 g	
	Jabłko	70,0 g	
Papryka nadziewana wege **(pieczenie)	Olej rzepakowy	5,0 g	
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	40,0 g	
	Ryż biały	40,0 g	
	Brokuły	20,0 g	
	Kalafior	20,0 g	
	Papryka czerwona	160,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0 g	
Mieszanka Ziół	2,0 g		
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	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+dżem+pomid+ser tw **(obrób)	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g	
	Pomidor	50,0 g	
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0 g	
Inne składniki			



\*\* Sposób obróbki potrawy

\* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

1	Gluten	2	Skorupiaki	3	Jaja (jadalne)
4	Ryba	5	Orzeszki ziemne	6	Białko sojowe
7	Białko mleka krowiego	8	Orzechy i nasiona	9	Seler
10	Musztarda/gorczyca	11	Nasiona sezamu	12	Siarczyn i pochodna siarczynowa
13	Nasiona łubinu	14	Owoce morza	P15	Albumina
P16	Ananas	P17	Arbuz	P18	Aspartam
P19	Banan	P20	Białko jaja kurzego	P21	Borówka
P22	Bób	P23	Brzoskwinia	P24	Cebula
P25	Cynamon	P26	Cytrynian	P27	Czekolada
P28	Czosnek	P29	Dodatek do żywności	P30	Dorsz
P31	Drób	P32	Figi	P33	Gałka muszkatołowa
P34	Glutaminian	P35	Goździk	P36	Grzyb
P37	Homar	P38	Imbir	P39	Jabłko
P40	Kalmar	P41	Kokos	P42	Koncentrat białek jaja kurzego
P43	Krab	P44	Krewetki	P45	Kukurydza
P46	Kwas tłuszczowy omega-3 pochodzenia rybnego	P47	Laktoza	P48	Maliny
P49	Małże	P50	Marchew	P51	Mątwą
P52	Melon	P53	Mięso	P54	Mięso czerwone
P55	Migdał	P56	Nabiał	P57	Nasiona
P58	Olej rybi	P59	Olejek migdałowy	P60	Orzech
P61	Orzech laskowy	P62	Orzech nerkowca	P63	Orzech włoski - orzech
P64	Orzeszki piniowe	P65	Ostryga	P66	Ośmiornica
P67	Owies	P68	Owoc	P69	Owoc cytrusowy
P70	Owoc kiwi	P71	Owoc mango	P72	Papryka
P73	Pistacja	P74	Pomarańcza - owoc	P75	Pomidor
P76	Pszenica	P77	Ryż	P78	Ser
P79	Skorupiak morski	P80	Sok jabłkowy	P81	Truskawka
P82	Tuńczyk	P83	Warzywa strączkowe	P84	Wieprzowina
P85	Wiśnia	P86	Zboża	P87	Ziarna soi
P88	Ziemniak	P89	Zioła i przyprawy	P90	Żyto
P91	Żywność na bazie mleka ssaków				

.....  
sporządził  
/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził