



Dieta: D01 PODSTAWOWA D01

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb miesz+salceson+ogórek+musztarda+rukola+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 624,27 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,8 , Cukry: 15,42 , Tłuszcz ogółem: 20,7 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,72 , Białko: 15,35 , Błonnik: 8,28 , Sól: 2,24

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krupnik z jarzyną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka po bretońsku z chlebem - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 920,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 127,29 , Cukry: 12,44 , Tłuszcz ogółem: 16,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,14 , Białko: 49,51 , Błonnik: 21,7 , Sól: 2,25

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

Chleb mieszany+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 730,14 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,66 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 17,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,85 , Białko: 32,63 , Błonnik: 8,82 , Sól: 1,82

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 371,31	kcal
Węglowodany przyswajalne	324,55	g
Cukry (glukoza)	6,75	g
Cukry (fruktoza)	11,72	g
Cukry (sacharoza)	34,58	g
Tłuszcze (nasycone)	28,78	g
Tłuszcze (jednonasycone)	18,64	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,05	g
Białko	98,49	g
Błonnik	43,20	g
Sól	6,47	g

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+kielbasa zielonogorska+pomidor+rukola+miód - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 928,09 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,79 , Cukry: 17,76 , Tłuszcz ogółem: 31,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 20,05 , Białko: 30,82 , Błonnik: 4,97 , Sól: 1,92

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krupnik z jarzyną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler),

Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Ryż gotowany

Wartość energetyczna: 696,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,81 , Cukry: 11,72 , Tłuszcz ogółem: 10,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,3 , Białko: 37,16 , Błonnik: 11,52 , Sól: ,68

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

wek+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 657,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 72,19 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 19,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,51 , Białko: 30,16 , Błonnik: 3 , Sól: 1,3

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 378,72	kcal
Węglowodny przyswajalne	320,59	g
Cukry (glukoza)	7,19	g
Cukry (fruktoza)	12,17	g
Cukry (sacharoza)	35,79	g
Tłuszcze (nasycone)	35,92	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,22	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,87	g
Białko	99,15	g
Błonnik	23,89	g
Sól	4,05	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+kielbasa zielonogorska+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 848,42 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,31 , Cukry: 17,06 , Tłuszcz ogółem: 34,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 23,07 , Białko: 33,47 , Błonnik: 4,65 , Sól: 2,27

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krupnik z jarzyną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Ryż gotowany

Wartość energetyczna: 696,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,81 , Cukry: 11,72 , Tłuszcz ogółem: 10,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,3 , Białko: 37,16 , Błonnik: 11,52 , Sól: ,68

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

wek+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 657,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 72,19 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 19,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,51 , Białko: 30,16 , Błonnik: 3 , Sól: 1,3

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 299,05	kcal
Węglowodny przyswajalne	301,12	g

Cukry (glukoza)	7,11	g
Cukry (fruktoza)	12,07	g
Cukry (sacharoza)	35,27	g
Tłuszcze (nasycone)	38,94	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,22	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,84	g
Białko	101,79	g
Błonnik	23,57	g
Sól	4,41	g

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+salceson+ogórek+musztarda+rukola+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 535,18 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,29 , Cukry: 14,34 , Tłuszcz ogółem: 20,55 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,67 , Białko: 14,84 , Błonnik: 8,33 , Sól: 2,01

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krupnik z jarzyną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka po bretońsku z chlebem graham - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 944,28 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 125,96 , Cukry: 11,39 , Tłuszcz ogółem: 17,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,23 , Białko: 53,8 , Błonnik: 25,18 , Sól: 2,56

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

Chleb graham+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 641,07 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,15 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 17,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,8 , Białko: 32,12 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,6

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 216,52	kcal
Węglowodny przyswajalne	280,21	g
Cukry (glukoza)	6,75	g
Cukry (fruktoza)	11,72	g
Cukry (sacharoza)	31,38	g
Tłuszcze (nasycone)	28,75	g
Tłuszcze (jednonasycone)	18,89	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,25	g
Białko	101,76	g
Błonnik	46,80	g
Sól	6,32	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+salceson+ogórek+musztarda+rukola+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 488,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,83 , Cukry: 14,28 , Tłuszcz ogółem: 20,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,6 , Białko: 13,18 , Błonnik: 7,05 , Sól: 1,8

DRUGIE ŚNIADANIE

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

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krupnik z jarzyną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka po bretońsku z chlebem graham - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 944,28 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 125,96 , Cukry: 11,39 , Tłuszcz ogółem: 17,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,23 , Białko: 53,8 , Błonnik: 25,18 , Sól: 2,56

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

Chleb graham+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 594,86 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 59,69 , Cukry: 4,46 , Tłuszcz ogółem: 17,05 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,73 , Białko: 30,46 , Błonnik: 7,6 , Sól: 1,38

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	2 492,58	kcal
Węglowodany przyswajalne	316,76	g
Cukry (glukoza)	7,70	g
Cukry (fruktoza)	12,82	g
Cukry (sacharoza)	31,72	g
Tłuszcze (nasycone)	34,53	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,43	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,28	g
Białko	109,27	g
Błonnik	52,77	g
Sól	7,21	g

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+kielbasa zielonogorska+pomidor+miód+rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 795,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,69 , Cukry: 17,76 , Tłuszcz ogółem: 16,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,68 , Białko: 30,67 , Błonnik: 4,97 , Sól: 1,92

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krupnik z jarzyną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Ryż gotowany

Wartość energetyczna: 696,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,81 , Cukry: 11,72 , Tłuszcz ogółem: 10,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,3 , Białko: 37,16 , Błonnik: 11,52 , Sól: ,68

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

wek+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 545,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 72,09 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 7,83 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,3 , Białko: 30,06 , Błonnik: 3 , Sól: 1,3

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 134,19	kcal
Węglowodny przyswajalne	320,38	g
Cukry (glukoza)	7,19	g
Cukry (fruktoza)	12,17	g
Cukry (sacharoza)	35,79	g
Tłuszcze (nasycone)	17,34	g
Tłuszcze (jednonasycone)	12,21	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,49	g
Białko	98,89	g
Błonnik	23,89	g
Sól	4,05	g

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

ŚNIADANIE

Herbata, graham+kielbasa zielonogorska+pomidor+miód+rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 468,55 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,39 , Cukry: 2,46 , Tłuszcz ogółem: 7,3 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,09 , Białko: 21,56 , Błonnik: 8,6 , Sól: 1,86

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krupnik z jarzyną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Ryż gotowany

Wartość energetyczna: 696,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,81 , Cukry: 11,72 , Tłuszcz ogółem: 10,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,3 , Białko: 37,16 , Błonnik: 11,52 , Sól: ,68

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

graham+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 432,64 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 58,16 , Cukry: 3,16 , Tłuszcz ogółem: 2,27 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,45 , Białko: 26,11 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,45

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 687,95	kcal
Węglowodny przyswajalne	243,66	g
Cukry (glukoza)	4,39	g
Cukry (fruktoza)	6,57	g
Cukry (sacharoza)	7,89	g
Tłuszcze (nasycone)	11,62	g
Tłuszcze (jednonasycone)	6,55	g

Tłuszcze (wielonasycone)	4,64	g
Białko	91,28	g
Błonnik	29,00	g
Sól	4,23	g

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+salceson+ogórek+musztarda+rukola+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 535,18 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,29 , Cukry: 14,34 , Tłuszcz ogółem: 20,55 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,67 , Białko: 14,84 , Błonnik: 8,33 , Sól: 2,01

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krupnik z jarzyną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka po bretońsku z chlebem graham - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 944,28 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 125,96 , Cukry: 11,39 , Tłuszcz ogółem: 17,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,23 , Białko: 53,8 , Błonnik: 25,18 , Sól: 2,56

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

Chleb graham+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 641,07 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,15 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 17,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,8 , Białko: 32,12 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,6

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 216,52	kcal
Węglowodny przyswajalne	280,21	g
Cukry (glukoza)	6,75	g
Cukry (fruktoza)	11,72	g
Cukry (sacharoza)	31,38	g
Tłuszcze (nasycone)	28,75	g
Tłuszcze (jednonasycone)	18,89	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,25	g
Białko	101,76	g
Błonnik	46,80	g
Sól	6,32	g

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb miesz+salceson+ogórek+musztarda+rukola+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 881,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,65 , Cukry: 16,68 , Tłuszcz ogółem: 27,01 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,41 , Białko: 27,32 , Błonnik: 10,53 , Sól: 2,58

DRUGIE ŚNIADANIE

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

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krupnik z jarzyną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka po bretońsku z chlebem - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 920,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 127,29 , Cukry: 12,44 , Tłuszcz ogółem: 16,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,14 , Białko: 49,51 , Błonnik: 21,7 , Sól: 2,25

PODWIECZOREK

Sok owocowy, serek śmietankowy - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 342,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 23,4 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 7,1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,75

Kolacja

Chleb mieszany+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 730,14 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,66 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 17,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,85 , Białko: 32,63 , Błonnik: 8,82 , Sól: 1,82

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 964,71	kcal
Węglowodany przyswajalne	373,30	g
Cukry (glukoza)	6,75	g
Cukry (fruktoza)	11,72	g
Cukry (sacharoza)	37,34	g
Tłuszcze (nasycone)	34,25	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,68	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,67	g
Białko	123,01	g
Błonnik	45,45	g
Sól	7,64	g

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+kielbasa zielonogorska+pomidor+miód - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 783,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 101,97 , Cukry: 16,8 , Tłuszcz ogółem: 29,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 19,48 , Białko: 25,4 , Błonnik: 3,93 , Sól: 1,54

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krupnik z jarzyną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Ryż gotowany

Wartość energetyczna: 696,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,81 , Cukry: 11,72 , Tłuszcz ogółem: 10,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,3 , Białko: 37,16 , Błonnik: 11,52 , Sól: ,68

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

wek+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 797,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,12 , Cukry: 6,56 , Tłuszcz ogółem: 24,19 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,75 , Białko: 38,93 , Błonnik: 4,53 , Sól: 1,24

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 373,89	kcal
Węglowodny przyswajalne	312,70	g
Cukry (glukoza)	7,11	g
Cukry (fruktoza)	12,07	g
Cukry (sacharoza)	35,50	g
Tłuszcze (nasycone)	38,59	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,56	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,22	g
Białko	102,50	g
Błonnik	24,38	g
Sól	3,61	g

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb bezgl+salceson+ogórek+musztarda+rukola+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 487,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 45,03 , Cukry: 43,14 , Tłuszcz ogółem: 28,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 19,04 , Białko: 8,29 , Błonnik: ,66 , Sól: 1,24

OBIAD

Kompot, Fasolka po bretońsku z chlebem bezgl - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca), Zupa jarzynowa z kaszą kukurydzianą (bezgluten) - w tym alergeny (Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 805,85 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 90,1 , Cukry: 21,77 , Tłuszcz ogółem: 24,61 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,31 , Białko: 40,71 , Błonnik: 17,17 , Sól: 1,21

PODWIECZOREK

Rodzynki 50 g - w tym alergeny (Siarczyny i pochodna siarczynowa), Sok owocowy

Wartość energetyczna: 239,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 52,15 , Cukry: 20,15 , Tłuszcz ogółem: ,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,14 , Białko: 2,15 , Błonnik: 7,65 , Sól: ,18

Kolacja

Chleb bezgl+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 355,04 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 20,04 , Cukry: 15,3 , Tłuszcz ogółem: 15,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,99 , Białko: 16,29 , Błonnik: 1,2 , Sól: ,15

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 887,37	kcal
Węglowodny przyswajalne	207,33	g
Cukry (glukoza)	7,01	g
Cukry (fruktoza)	12,03	g
Cukry (sacharoza)	81,33	g
Tłuszcze (nasycone)	35,49	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,10	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,02	g
Białko	67,44	g
Błonnik	26,68	g
Sól	2,77	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+kiełbasa+ogórek+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko

mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 494,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,87 , Cukry: 13,81 , Tłuszcz ogółem: 19,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,63 , Białko: 17,18 , Błonnik: 8,25 , Sól: 2,34

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krupnik z jarzyną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Ryż gotowany

Wartość energetyczna: 683,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,81 , Cukry: 11,72 , Tłuszcz ogółem: 10,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,3 , Białko: 34,04 , Błonnik: 11,52 , Sól: ,5

PODWIECZOREK

Drożdżówka 90g bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 261,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 41,58 , Cukry: 6,93 , Tłuszcz ogółem: 6,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,17 , Białko: 6,93 , Błonnik: 1,35 , Sól: ,31

Kolacja

Chleb graham+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 641,07 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,15 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 17,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,8 , Białko: 32,12 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,6

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 081,12	kcal
Węglowodany przyswajalne	280,42	g
Cukry (glukoza)	4,14	g
Cukry (fruktoza)	6,17	g
Cukry (sacharoza)	26,68	g
Tłuszcze (nasycone)	32,89	g
Tłuszcze (jednonasycone)	15,95	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,59	g
Białko	90,28	g
Błonnik	30,00	g
Sól	4,75	g

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb miesz+salceson+ogórek+musztarda+rukola+miód - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 628,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,36 , Cukry: 15,92 , Tłuszcz ogółem: 14,33 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,69 , Białko: 12,05 , Błonnik: 8,28 , Sól: 1,72

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krupnik z jarzyną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka po bretońsku z chlebem - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 917,6 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 127,29 , Cukry: 12,38 , Tłuszcz ogółem: 16,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,57 , Białko: 49,48 , Błonnik: 21,7 , Sól: 2,22

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

Chleb mieszany+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 587,85 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,98 , Cukry: 4,24 , Tłuszcz ogółem: 14,16 w tym nasycone kwasy

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 229,97	kcal
Węglowodny przyswajalne	338,43	g
Cukry (glukoza)	6,75	g
Cukry (fruktoza)	11,72	g
Cukry (sacharoza)	33,66	g
Tłuszcze (nasycone)	22,03	g
Tłuszcze (jednonasycone)	15,05	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,73	g
Białko	79,80	g
Błonnik	43,20	g
Sól	5,65	g

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb miesz+miód+ogórek+rukola+ser t - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 695,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,66 , Cukry: 15,39 , Tłuszcz ogółem: 20,41 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,71 , Białko: 15,14 , Błonnik: 8,19 , Sól: 2,15

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krupnik z jarzyną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka po bretońsku z chlebem (wege) - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 968,71 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 161,55 , Cukry: 14,33 , Tłuszcz ogółem: 9,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,44 , Białko: 49,1 , Błonnik: 32,81 , Sól: 1,2

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

Chleb mieszany+ masło+ serek homog.+ pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 730,14 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,66 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 17,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,85 , Białko: 32,63 , Błonnik: 8,82 , Sól: 1,82

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 490,63	kcal
Węglowodny przyswajalne	377,67	g
Cukry (glukoza)	6,75	g
Cukry (fruktoza)	11,72	g
Cukry (sacharoza)	36,45	g
Tłuszcze (nasycone)	25,06	g
Tłuszcze (jednonasycone)	14,85	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,83	g
Białko	97,88	g
Błonnik	54,22	g
Sól	5,33	g

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb miesz+salceson+ogórek+musztarda+r	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Musztarda *(10)	5,0	g
	Rukola	20,0	g
	Salceson Śląski	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krupnik z jarzyną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	260,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanek Ziół	2,0	g
Fasolka po bretońsku z chlebem **(gotowani)	Wieprzowina, łopatka	40,0	g
	Kiełbasa toruńska *(6, 7)	40,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	100,0	g
	Cebula	10,0	g
	Fasola biała, nasiona suche	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	15,0	g
	Mieszanek Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ masło+ serek homog.+ po	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

**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0 g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g
Inne składniki		

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+kiełbasa zielonogorska+pomidor+ rukol	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krupnik z jarzyną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	260,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(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
	Potrawka wieprzowa **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	100,0
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		10,0	g
Groszek zielony		10,0	g
Fasolka szparagowa, mrożona		50,0	g
Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)		100,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Woda		30,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy ** (obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+ masło+ serek homog.+ pomid **(obrób	Masło ekstra *(7)	15,0	g



	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0 g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g
Inne składniki		

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+kielbasa zielonogorska+pomidor **(obr	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	50,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krupnik z jarzyną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	260,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanaka Ziół	2,0	g
Potrawka wieprzowa **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0	g
	Mieszanaka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Woda	30,0	g
	Ryż biały	80,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+ masło+ serek homog.+ pomid **(obrób	Masło ekstra *(7)	15,0	g

**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0 g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g
Inne składniki		

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graha+salceson+ogórek+musztarda+r	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Musztarda *(10)	5,0	g
	Rukola	20,0	g
	Salceson Śląski	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krupnik z jarzyną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	260,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(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
Fasolka po bretońsku z chlebem graham **(g)	Wieprzowina, łopatka	40,0	g
	Kiełbasa toruńska *(6, 7)	40,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Cebula	10,0	g
	Fasola biała, nasiona suche	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	15,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja



Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb graham+ masło+ serek homog.+ pomi	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graha+salceson+ogórek+musztarda+r	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Musztarda *(10)	5,0	g
	Rukola	20,0	g
	Salceson Śląski	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krupnik z jarzyną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	260,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(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
Fasolka po bretońsku z chlebem graham **(g)	Wieprzowina, łopatka	40,0	g
	Kiełbasa toruńska *(6, 7)	40,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Cebula	10,0	g
	Fasola biała, nasiona suche	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	15,0	g

**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Mieszanka Ziół

2,0 g

Inne składniki

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb graham+ masło+ serek homog.+ pomi	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Inne składniki			

DRUGA KOLACJA

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

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+kielbasa zielonogorska+pomidor+miód	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Miód pszczele	25,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krupnik z jarzyną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	260,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(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

**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Potrawka wieprzowa **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	100,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	30,0 g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+ serek homog.+ pomid **(obróbka wstę)	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
graham+kielbasa zielonogorska+pomidor+mi	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Miód pszczeni	25,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krupnik z jarzyną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	260,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(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
Potrawka wieprzowa **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Groszek zielony	10,0	g

**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Woda	30,0 g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+ serek homog.+ pomid **(obróbka w	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	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 graha+salceson+ogórek+musztarda+r	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Musztarda *(10)	5,0	g
	Rukola	20,0	g
	Salceson Śląski	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krupnik z jarzyną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	260,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(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
Fasolka po bretońsku z chlebem graham **(g	Wieprzowina, łopatka	40,0	g
	Kiełbasa toruńska *(6, 7)	40,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g

**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Cebula	10,0 g
	Fasola biała, nasiona suche	80,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	15,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g

Inne składniki

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g

Inne składniki

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb graham+ masło+ serek homog.+ pomi	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g

Inne składniki

Dieta: 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 mies+salceson+ogórek+musztarda+r	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Musztarda *(10)	5,0	g
	Rukola	20,0	g
	Salceson Śląski	30,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g

Inne składniki

DRUGIE ŚNIADANIE

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

Inne składniki

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krupnik z jarzyną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kośćci, wywar	260,0	g



	Kasza jęczmienna, perłowa *(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
Fasolka po bretońsku z chlebem **(gotowani)	Wieprzowina, łopatka	40,0 g
	Kiełbasa toruńska *(6, 7)	40,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Chleb zwykły *(1, 7)	100,0 g
	Cebula	10,0 g
	Fasola biała, nasiona suche	80,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	15,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g

Inne składniki

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
serek śmietankowy **(obróbka wstępna)	Serek Śmietankowy *(7)	100,0	g

Inne składniki

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ masło+ serek homog.+ po	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
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g

Inne składniki

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+kiełbasa zielonogorska+pomidor+miód	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Miód pszczele	25,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g

Inne składniki

OBIAD

**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krupnik z jarzyną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	260,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(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
Potrawka wieprzowa **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	30,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+ masło+ serek homog.+ pomid **(obrób	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	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 kaszą kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	10,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb bezgl+salceson+ogórek+musztarda+r	Ser topiony, edamski *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Musztarda *(10)	5,0	g
	Rukola	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Salceson Śląski	30,0	g

**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Inne składniki

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
	Cukier	10,0	g
Fasolka po bretońsku z chlebem bezgl ** (got)	Wieprzowina, łopatka	40,0	g
	Kiełbasa toruńska *(6, 7)	40,0	g
	Olej rzepakowy	15,0	g
	Cebula	10,0	g
	Fasola biała, nasiona suche	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	15,0	g
	Skrobia ziemniaczana	15,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Zupa jarzynowa z kaszą kukurydzianą (bezgl)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Skrobia kukurydziana	20,0	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
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Rodzynki 50 g **(obróbka wstępna)	Rodzynki, suszone *(12)	50,0	g
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezgl+ masło+ serek homog.+ pomid *	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graha+kiełbasa+ogórek+rukola **(obró)	Masło ekstra *(7)	15,0	g

**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Ogórek	50,0 g
	Rukola	20,0 g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	50,0 g

Inne składniki

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krupnik z jarzyną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanek Ziół	2,0	g
	Woda	260,0	g
Potrawka wieprzowa **(duszenie)	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0	g
	Mieszanek Ziół	2,0	g
	Woda	30,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g

Inne składniki

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Drożdżówka 90g bez cukru **(obróbka wstęp)	Ciasto drożdżowe *(1, 3)	90,0	g

Inne składniki

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb graham+ masło+ serek homog.+ pomi	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g

Inne składniki

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb miesz+salceson+ogórek+musztarda+r	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g

**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Ogórek	50,0 g
	Miód pszczeli	25,0 g
	Musztarda *(10)	5,0 g
	Rukola	20,0 g
	Salceson Śląski	30,0 g
	Masło Bez Laktozy	15,0 g
Inne składniki		

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa krupnik z jarzyną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	30,0 g	
	Kości, wywar	260,0 g	
	Kasza jęczmienna, perłowa *(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	
Fasolka po bretońsku z chlebem **(gotowani)	Wieprzowina, łopatka	40,0 g	
	Kiełbasa toruńska *(6, 7)	40,0 g	
	Olej rzepakowy	5,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g	
	Chleb zwykły *(1, 7)	100,0 g	
	Cebula	10,0 g	
	Fasola biała, nasiona suche	80,0 g	
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	15,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0 g	
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ masło+ serek homog.+ po	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Serek Homogenizowany Naturalny Bez Laktozy	150,0 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
---------	----------	-------	----

**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 miesz+miód+ogórek+rukola+ser t **(o	Ser topiony, edamski *(7)	25,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g
	Ogórek	50,0 g
	Miód pszczeli	25,0 g
	Rukola	20,0 g
Inne składniki		

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa krupnik z jarzyną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
	Kasza jęczmienna, perłowa *(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	260,0 g	
Fasolka po bretońsku z chlebem (wege) **(g	Olej rzepakowy	5,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	15,0 g	
	Chleb zwykły *(1, 7)	100,0 g	
	Cebula	10,0 g	
	Fasola biała, nasiona suche	150,0 g	
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	15,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0 g	
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ masło+ serek homog.+ po	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	
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0 g	
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0 g	
Inne składniki			



** Sposób obróbki potrawy

* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

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