Wojewódzki Szpital Psychiatryczny
ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów
338752446
338752446
NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Dieta: D01 PODSTAWOWA D01

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb miesz+boczek prasowany+ ogórek+ rukola+ser b - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 672,31 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 90,3 , Cukry: 15,57 , Tłuszcz ogółem: 16,88 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,38 , Białko: 26,37 , Błonnik: 8,33 , Sól: 2,04

OBIAD

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), ziemniaki gotowane, Sałatka z białej kapusty, Gulasz wieprzowy - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 763,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,41 , Cukry: 17,13 , Tłuszcz ogółem: 23,6 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,63 , Białko: 37,48 , Błonnik: 14,03 , Sól: ,73

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 686,34 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,77 , Cukry: 6,17 , Tłuszcz ogółem: 20,64 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,98 , Białko: 31,81 , Błonnik: 9,42 , Sól: 1,94

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 222,06	kcal
Węglowodny przyswajalne	274,87	g
Cukry (glukoza)	7,77	g
Cukry (fruktoza)	9,39	g
Cukry (sacharoza)	21,72	g
Tłuszcze (nasycone)	30,37	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,82	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,68	g
Białko	102,47	g
Błonnik	31,78	g
Sól	4,90	g

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02

ŚNIADANIE

Wek+ ser biały z konc.pomid+pomidor+ rukola+kiełba

Wartość energetyczna: 814,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,57 , Cukry: 17,5 , Tłuszcz ogółem: 27,68 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,05 , Białko: 36,74 , Błonnik: 4,85 , Sól: 2,06

OBIAD

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), ziemniaki gotowane, Brokuły z wody, Gulasz wieprzowy - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler,

Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 709,61 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,85 , Cukry: 13,45 , Tłuszcz ogółem: 18,87 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,31 , Białko: 39,57 , Błonnik: 13,37 , Sól: ,61

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 614,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,3 , Cukry: 6,63 , Tłuszcz ogółem: 22,68 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,64 , Białko: 29,34 , Błonnik: 3,6 , Sól: 1,42

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 238,52	kcal
Węglowodny przyswajalne	268,11	g
Cukry (glukoza)	6,29	g
Cukry (fruktoza)	8,40	g
Cukry (sacharoza)	22,90	g
Tłuszcze (nasycone)	36,37	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,23	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,39	g
Białko	112,46	g
Błonnik	21,82	g
Sól	4,28	g

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

ŚNIADANIE

Wek+ ser biały z konc.pomid+pomidor+kiełbasa

Wartość energetyczna: 811,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,26 , Cukry: 17,35 , Tłuszcz ogółem: 27,65 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,04 , Białko: 36,36 , Błonnik: 4,61 , Sól: 2,06

OBIAD

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), ziemniaki gotowane, Brokuły z wody, Gulasz wieprzowy - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 709,61 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,85 , Cukry: 13,45 , Tłuszcz ogółem: 18,87 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,31 , Białko: 39,57 , Błonnik: 13,37 , Sól: ,61

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 610,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,13 , Cukry: 6,46 , Tłuszcz ogółem: 22,61 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,63 , Białko: 28,93 , Błonnik: 3,35 , Sól: 1,42

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 231,26	kcal
Węglowodny przyswajalne	267,63	g
Cukry (glukoza)	6,16	g

Cukry (fruktoza)	8,25	g
Cukry (sacharoza)	22,86	g
Tłuszcze (nasycone)	36,36	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,22	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,32	g
Białko	111,66	g
Błonnik	21,33	g
Sól	4,27	g

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+boczek pras+ogórek+ rukola+ser b - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 583,18 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,79 , Cukry: 14,49 , Tłuszcz ogółem: 16,73 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,33 , Białko: 25,86 , Błonnik: 8,39 , Sól: 1,81

OBIAD

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), ziemniaki gotowane, Sałatka z bialej kapusty, Gulasz wieprzowy - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 763,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,41 , Cukry: 17,13 , Tłuszcz ogółem: 23,6 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,63 , Białko: 37,48 , Błonnik: 14,03 , Sól: ,73

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 597,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,25 , Cukry: 5,09 , Tłuszcz ogółem: 20,49 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,92 , Białko: 31,3 , Błonnik: 9,48 , Sól: 1,71

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 043,82	kcal
Węglowodny przyswajalne	231,86	g
Cukry (glukoza)	7,77	g
Cukry (fruktoza)	9,39	g
Cukry (sacharoza)	19,56	g
Tłuszcze (nasycone)	30,26	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,86	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,46	g
Białko	101,45	g
Błonnik	31,90	g
Sól	4,45	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+boczek prasowany+ ogórek+ rukola+ser b - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 536,98 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 60,33 , Cukry: 14,43 , Tłuszcz ogółem: 16,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,26 , Białko: 24,2 , Błonnik: 7,11 , 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, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), ziemniaki gotowane, Sałatka z bialej kapusty, Gulasz wieprzowy - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 763,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,41 , Cukry: 17,13 , Tłuszcz ogółem: 23,6 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,63 , Białko: 37,48 , Błonnik: 14,03 , Sól: ,73

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 551,03 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,79 , Cukry: 5,03 , Tłuszcz ogółem: 20,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,86 , Białko: 29,64 , Błonnik: 8,2 , Sól: 1,5

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	2 319,93	kcal
Węglowodny przyswajalne	268,42	g
Cukry (glukoza)	8,72	g
Cukry (fruktoza)	10,49	g
Cukry (sacharoza)	19,90	g
Tłuszcze (nasycone)	36,04	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,40	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,48	g
Białko	108,96	g
Błonnik	37,87	g
Sól	5,34	g

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Wek+ ser biały z konc.pomid+pomidor+kiełbasa+rukol

Wartość energetyczna: 703,98 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,56 , Cukry: 17,55 , Tłuszcz ogółem: 15,95 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,84 , Białko: 36,77 , Błonnik: 4,93 , Sól: 2,06

OBIAD

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), ziemniaki gotowane, Brokuły z wody, Gulasz wieprzowy - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 629,31 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,24 , Cukry: 14,81 , Tłuszcz ogółem: 9,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,67 , Białko: 40,13 , Błonnik: 13,65 , Sól: ,62

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 498,26 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,02 , Cukry: 6,46 , Tłuszcz ogółem: 10,87 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,42 , Białko: 28,83 , Błonnik: 3,35 , Sól: 1,41

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 931,55	kcal
Węglowodny przyswajalne	269,22	g
Cukry (glukoza)	6,81	g
Cukry (fruktoza)	9,06	g
Cukry (sacharoza)	22,96	g
Tłuszcze (nasycone)	19,31	g
Tłuszcze (jednonasycone)	14,22	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,49	g
Białko	112,53	g
Błonnik	21,93	g
Sól	4,28	g

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

ŚNIADANIE

gra+ ser biały z konc.pomid+pomidor+kiełbasa+rukol

Wartość energetyczna: 371,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,6 , Cukry: 2,64 , Tłuszcz ogółem: 6,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,18 , Białko: 24,96 , Błonnik: 8,74 , Sól: 2,01

OBIAD

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), ziemniaki gotowane, Brokuły z wody, Gulasz wieprzowy - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 663,61 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,41 , Cukry: 14,83 , Tłuszcz ogółem: 9,56 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,7 , Białko: 41,14 , Błonnik: 13,88 , Sól: ,62

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 385,26 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,1 , Cukry: 3,56 , Tłuszcz ogółem: 5,3 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,56 , Białko: 24,88 , Błonnik: 9,23 , Sól: 1,57

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 520,24	kcal
Węglowodny przyswajalne	212,51	g
Cukry (glukoza)	6,81	g
Cukry (fruktoza)	9,06	g
Cukry (sacharoza)	5,17	g
Tłuszcze (nasycone)	11,82	g
Tłuszcze (jednonasycone)	7,61	g

Tłuszcze (wielonasycone)	5,28	g
Białko	97,78	g
Błonnik	31,85	g
Sól	4,39	g

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+boczek pras+ ogórek+ rukola+ser b - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 583,18 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,79 , Cukry: 14,49 , Tłuszcz ogółem: 16,73 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,33 , Białko: 25,86 , Błonnik: 8,39 , Sól: 1,81

OBIAD

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), ziemniaki gotowane, Sałatka z bialej kapusty, Gulasz wieprzowy - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 763,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,41 , Cukry: 17,13 , Tłuszcz ogółem: 23,6 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,63 , Białko: 37,48 , Błonnik: 14,03 , Sól: ,73

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 597,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,25 , Cukry: 5,09 , Tłuszcz ogółem: 20,49 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,92 , Białko: 31,3 , Błonnik: 9,48 , Sól: 1,71

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 043,82	kcal
Węglowodny przyswajalne	231,86	g
Cukry (glukoza)	7,77	g
Cukry (fruktoza)	9,39	g
Cukry (sacharoza)	19,56	g
Tłuszcze (nasycone)	30,26	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,86	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,46	g
Białko	101,45	g
Błonnik	31,90	g
Sól	4,45	g

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Wek+kiełbasa ziel.+pomidor+ rukola+pasta z sera b - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 855,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,82 , Cukry: 5,05 , Tłuszcz ogółem: 33,49 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 20,51 , Białko: 47,38 , Błonnik: 4,93 , Sól: 1,97

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, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), ziemniaki gotowane, Brokuły z wody, Gulasz wieprzowy - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 709,61 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,85 , Cukry: 13,45 , Tłuszcz ogółem: 18,87 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,31 , Białko: 39,57 , Błonnik: 13,37 , Sól: ,61

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 614,04 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,3 , Cukry: 6,63 , Tłuszcz ogółem: 22,68 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,64 , Białko: 29,34 , Błonnik: 3,6 , Sól: 1,42

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 369,56	kcal
Węglowodny przyswajalne	263,67	g
Cukry (glukoza)	6,31	g
Cukry (fruktoza)	8,43	g
Cukry (sacharoza)	11,90	g
Tłuszcze (nasycone)	41,62	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,20	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,80	g
Białko	129,54	g
Błonnik	21,90	g
Sól	4,43	g

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Wek+ ser biały z konc.pomid+pomidor+ kiełba

Wartość energetyczna: 693,57 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,34 , Cukry: 16,59 , Tłuszcz ogółem: 25,95 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,6 , Białko: 33,15 , Błonnik: 3,89 , Sól: 1,65

OBIAD

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), ziemniaki gotowane, Brokuły z wody, Gulasz wieprzowy - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 709,61 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,85 , Cukry: 13,45 , Tłuszcz ogółem: 18,87 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,31 , Białko: 39,57 , Błonnik: 13,37 , Sól: ,61

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 762,21 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 79,8 , Cukry: 6,74 , Tłuszcz ogółem: 28,64 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,14 , Białko: 39,92 , Błonnik: 4,95 , Sól: 1,36

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 265,40	kcal
Węglowodny przyswajalne	257,39	g
Cukry (glukoza)	6,23	g
Cukry (fruktoza)	8,33	g
Cukry (sacharoza)	22,23	g
Tłuszcze (nasycone)	39,43	g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,42	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,37	g
Białko	119,44	g
Błonnik	22,21	g
Sól	3,81	g

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb bezgl+boczek prasowany+ ogórek+ rukola+ser b - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 460,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 47,24 , Cukry: 43,3 , Tłuszcz ogółem: 18,57 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,67 , Białko: 15,94 , Błonnik: ,71 , Sól: ,51

OBIAD

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), ziemniaki gotowane, Sałatka z bialej kapusty, Gulasz wieprzowy - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 726,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,69 , Cukry: 17,1 , Tłuszcz ogółem: 23,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,53 , Białko: 35,27 , Błonnik: 13,6 , Sól: ,73

PODWIECZOREK

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

Wartość energetyczna: 243,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 41,75 , Cukry: ,55 , Tłuszcz ogółem: 3,92 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,46 , Białko: 7,95 , Błonnik: 3,25 , Sól: ,22

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 427,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 45,31 , Cukry: 45,04 , Tłuszcz ogółem: 18,95 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,12 , Białko: 15,47 , Błonnik: 1,8 , Sól: ,27

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 857,90	kcal
Węglowodny przyswajalne	217,99	g
Cukry (glukoza)	7,77	g
Cukry (fruktoza)	9,39	g
Cukry (sacharoza)	88,83	g
Tłuszcze (nasycone)	32,78	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,00	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,87	g
Białko	74,63	g
Błonnik	19,36	g
Sól	1,73	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+kiełbasa zielono+ ogórek+ rukola+ser b - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 530,99 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,96 , Cukry: 14,49 , Tłuszcz ogółem: 17,78 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,38 , Białko: 24,96 , Błonnik: 8,39 , Sól: 2,02

OBIAD

Kompot bez cukru, ziemniaki gotowane, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Sałatka z bialej kapusty, Gulasz wieprzowy - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 811,06 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,09 , Cukry: 16,69 , Tłuszcz ogółem: 23,56 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,6 , Białko: 34,87 , Błonnik: 13,98 , Sól: ,41

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 597,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,25 , Cukry: 5,09 , Tłuszcz ogółem: 20,49 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,92 , Białko: 31,3 , Błonnik: 9,48 , Sól: 1,71

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 039,27	kcal
Węglowodny przyswajalne	245,70	g
Cukry (glukoza)	7,65	g
Cukry (fruktoza)	9,29	g
Cukry (sacharoza)	19,32	g
Tłuszcze (nasycone)	31,29	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,80	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,51	g
Białko	97,94	g
Błonnik	31,85	g
Sól	4,33	g

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb miesz+boczek pras+ ogórek+ rukola+serek - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 623,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,55 , Cukry: 15,57 , Tłuszcz ogółem: 16,65 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,24 , Białko: 16,47 , Błonnik: 8,33 , Sól: 1,98

OBIAD

Kompot bez cukru, Rosół drobiowy z makaronem - w tym alergeny (Seler), ziemniaki gotowane, Sałatka z bialej kapusty, Gulasz wieprzowy - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 763,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,41 , Cukry: 17,13 , Tłuszcz ogółem: 23,6 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,63 , Białko: 37,48 , Błonnik: 14,03 , Sól: ,73

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

Wartość energetyczna: 680,54 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,59 , Cukry: 4,81 , Tłuszcz ogółem: 17,26 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,83 , Białko: 31,45 , Błonnik: 9,42 , Sól: 1,74

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 163,32	kcal
Węglowodny przyswajalne	282,35	g
Cukry (glukoza)	10,57	g
Cukry (fruktoza)	14,99	g
Cukry (sacharoza)	31,56	g
Tłuszcze (nasycone)	25,77	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,37	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,61	g
Białko	86,41	g
Błonnik	36,18	g
Sól	4,61	g

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 674,05 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 108,79 , Cukry: 16,07 , Tłuszcz ogółem: 14,33 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,83 , Białko: 21,95 , Błonnik: 8,33 , Sól: 1,68

OBIAD

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

Wartość energetyczna: 662,19 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,98 , Cukry: 16,07 , Tłuszcz ogółem: 12 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,37 , Białko: 24,46 , Błonnik: 17,09 , Sól: ,33

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 744,93 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,07 , Cukry: 5,75 , Tłuszcz ogółem: 27,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,77 , Białko: 29,22 , Błonnik: 8,9 , Sól: 2,12

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 112,17	kcal
Węglowodny przyswajalne	303,44	g
Cukry (glukoza)	6,94	g
Cukry (fruktoza)	8,44	g
Cukry (sacharoza)	21,75	g
Tłuszcze (nasycone)	26,17	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,17	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,38	g
Białko	72,42	g
Błonnik	30,81	g
Sól	4,27	g

Wojewódzki Szpital Psychiatryczny
ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów
338752446
338752446
NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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+boczek prasowany+ ogórek+ ru	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
	Ogórek	50,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	5,0	g
	Rukola	20,0	g
	Boczek Prasowany *(1, 6)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Sałatka z białej kapusty **(obróbka wstępna)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Cebula	10,0	g
	Kapusta biała	150,0	g
	Koper ogrodowy	20,0	g
	Marchew	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Gulasz wieprzowy **(gotowanie)	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

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

	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ pasta z mięsa z warzywam	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	40,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	g
Inne składniki			

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek+ ser biały z konc.pomid+pomidor+ rukol	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	5,0	g
	Rukola	15,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Brokuły z wody **(gotowanie)	Brokuły	200,0	g
Gulasz wieprzowy **(gotowanie)	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ pasta z mięsa z warzywami+ pomidor *	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	40,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	g
Inne składniki			

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek+ ser biały z konc.pomid+pomidor+kiełb	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	5,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Brokuły z wody **(gotowanie)	Brokuły	200,0	g
Gulasz wieprzowy **(gotowanie)	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0	g

	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ pasta z mięsa z warzywami+ pomidor *	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	40,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	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+boczek pras+ogórek+ rukola+s	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	5,0	g
	Rukola	20,0	g
	Boczek Prasowany *(1, 6)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Sałatka z bialej kapusty **(obróbka wstępna)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Cebula	10,0	g

	Kapusta biała	150,0	g
	Koper ogrodowy	20,0	g
	Marchew	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Gulasz wieprzowy **(gotowanie)	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ pasta z mięsa z warzywami+	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	40,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	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+boczek prasowany+ ogórek+ ru	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	5,0	g
	Rukola	20,0	g
	Boczek Prasowany *(1, 6)	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham 60 g+ masło+ ogórek 50 g **(obróbk	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
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Sałatka z białej kapusty **(obróbka wstępna)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Cebula	10,0	g
	Kapusta biała	150,0	g
	Koper ogrodowy	20,0	g
	Marchew	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Gulasz wieprzowy **(gotowanie)	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ pasta z mięsa z warzywami+	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	40,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	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
Wek+ ser biały z konc.pomid+pomidor+kiełb	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	5,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Brokuły z wody **(gotowanie)	Brokuły	200,0	g
Gulasz wieprzowy **(gotowanie)	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

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

	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	40,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	g
Inne składniki			

Dieta: D05/M MOD.- UBOGOENERGETYCZNA D05/

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
gra+ ser biały z konc.pomid+pomidor+kiełbas	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	5,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	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
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Brokuły z wody **(gotowanie)	Brokuły	200,0	g
Gulasz wieprzowy **(gotowanie)	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+pasta z mięsa z warzywami+ pomid	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	40,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g

	Pomidor	100,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	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+boczek pras+ ogórek+ rukola+s	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	5,0	g
	Rukola	20,0	g
	Boczek Prasowany *(1, 6)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Sałatka z bialej kapusty **(obróbka wstępna)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Cebula	10,0	g
	Kapusta biała	150,0	g
	Koper ogrodowy	20,0	g
	Marchew	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Gulasz wieprzowy **(gotowanie)	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ pasta z mięsa z warzywami+	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	40,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	g
Inne składniki			

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+kiełbasa ziel.+pomidor+ rukola+pasta z	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	5,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Brokuły z wody **(gotowanie)	Brokuły	200,0	g
Gulasz wieprzowy **(gotowanie)	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g

	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ pasta z mięsa z warzywami+pomidor **	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	40,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	g
Inne składniki			

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek+ ser biały z konc.pomid+pomidor+ kiełb	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	5,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	270,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Sól biała	0,1	g

	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Brokuły z wody **(gotowanie)	Brokuły	200,0	g
Gulasz wieprzowy **(gotowanie)	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ pasta z mięsa z warzywami+ pomidor *	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	40,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	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+boczek prasowany+ ogórek+ ru	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	5,0	g
	Rukola	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Boczek Prasowany *(1, 6)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm

Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Makaron Bezglutenowy	30,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Sałatka z bialej kapusty **(obróbka wstępna)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Cebula	10,0	g
	Kapusta biała	150,0	g
	Koper ogrodowy	20,0	g
	Marchew	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Gulasz wieprzowy **(gotowanie)	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0	g
	Skrobia ziemniaczana	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kefir **(obróbka wstępna)	Kefir, 2% tł. *(7)	200,0	g
Rodzynki 50 g **(obróbka wstępna)	Rodzynki, suszone *(12)	50,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezgl+ pasta z mięsa z warzywami+po	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	40,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	10,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graha+kiełbasa zielono+ ogórek+ rukol	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g

	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	5,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	300,0	g
Sałatka z białej kapusty **(obróbka wstępna)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Cebula	10,0	g
	Kapusta biała	150,0	g
	Koper ogrodowy	20,0	g
	Marchew	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Gulasz wieprzowy **(gotowanie)	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ pasta z mięsa z warzywami+	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	40,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	g
Inne składniki			

Wojewódzki Szpital Psychiatryczny
ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów
338752446
338752446
NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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+boczek pras+ ogórek+ rukola+s	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	5,0	g
	Rukola	20,0	g
	Boczek Prasowany *(1, 6)	30,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny Bez Laktozy	150,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Rosół drobiowy z makaronem **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Makaron czterojajeczny, gotowany	30,0	g
	Pietruszka, liście	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Sałatka z bialej kapusty **(obróbka wstępna)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Cebula	10,0	g
	Kapusta biała	150,0	g
	Koper ogrodowy	20,0	g
	Marchew	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Gulasz wieprzowy **(gotowanie)	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	120,0	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+ pasta z mięsa z warzywam	Wołowina, pieczeń	30,0	g

	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	40,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	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 miesz+miód+ ogórek+ rukola+ser b **(	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
	Ogórek	50,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	5,0	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
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Kotlety sojowe **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	10,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Kotlety Sojowe *(6)	100,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	290,0	g
Sałatka z bialej kapusty **(obróbka wstępna)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Cebula	10,0	g
	Kapusta biała	150,0	g
	Koper ogrodowy	20,0	g
	Marchew	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

Wojewódzki Szpital Psychiatryczny
ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów
338752446
338752446
NIP: 5512123091 REGON: 000805666

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+pasta z jaj+szczypiorek+po	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	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	Mątwa
P52	Melon	P53	Mięso	P54	Mięso czerwone
P55	Migdał	P56	Nabiał	P57	Nasiona
P58	Olej rybi	P59	Olejek migdałowy	P60	Orzech