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

Dieta: D01 PODSTAWOWA D01

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ pasta z makreli+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 751,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,6 , Cukry: 15,83 , Tłuszcz ogółem: 28,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,84 , Białko: 26,32 , Błonnik: 8,99 , Sól: 3,79

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa koperkowa z lanym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Łazanki z pieczarkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 615,06 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,31 , Cukry: 12,28 , Tłuszcz ogółem: 11,28 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,67 , Białko: 25,55 , Błonnik: 10,17 , Sól: ,77

PODWIECZOREK

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 720,97 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,49 , Cukry: 24,19 , Tłuszcz ogółem: 17,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11 , Białko: 27,89 , Błonnik: 9,35 , Sól: 1,82

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 155,29	kcal
Węglowodny przyswajalne	301,35	g
Cukry (glukoza)	14,20	g
Cukry (fruktoza)	15,25	g
Cukry (sacharoza)	36,65	g
Tłuszcze (nasycone)	25,55	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,80	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,80	g
Białko	80,66	g
Błonnik	31,35	g
Sól	6,39	g

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego), Wek+ pasta z makreli+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 898,84 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,65 , Cukry: 16,78 , Tłuszcz ogółem: 35,5 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,13 , Białko: 34,61 , Błonnik: 3,95 , Sól: 3,51

OBIAD

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

Wartość energetyczna: 655,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,01 , Cukry: 27,8 , Tłuszcz ogółem: 10,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,08 , Białko: 22,4 , Błonnik: 9,44 , Sól: ,51

PODWIECZOREK

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ dżem+ser twar ze szczyp+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 648,68 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,02 , Cukry: 24,65 , Tłuszcz ogółem: 19,92 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,66 , Białko: 25,42 , Błonnik: 3,53 , Sól: 1,29

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 270,96	kcal
Węglowodny przyswajalne	313,63	g
Cukry (glukoza)	15,80	g
Cukry (fruktoza)	24,75	g
Cukry (sacharoza)	42,48	g
Tłuszcze (nasycone)	31,89	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,19	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,78	g
Białko	83,33	g
Błonnik	19,76	g
Sól	5,32	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego), Wek+ pasta z makreli+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 898,84 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,65 , Cukry: 16,78 , Tłuszcz ogółem: 35,5 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,13 , Białko: 34,61 , Błonnik: 3,95 , Sól: 3,51

OBIAD

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

Wartość energetyczna: 655,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,01 , Cukry: 27,8 , Tłuszcz ogółem: 10,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,08 , Białko: 22,4 , Błonnik: 9,44 , Sól: ,51

PODWIECZOREK

Jabłko- mus

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ dżem+ser twar +pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 647,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,14 , Cukry: 23,06 , Tłuszcz ogółem: 19,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,65 , Białko: 25,31 , Błonnik: 3,45 , Sól: 1,29

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 277,19	kcal
Węglowodny przyswajalne	314,94	g
Cukry (glukoza)	15,71	g

Cukry (fruktoza)	30,16	g
Cukry (sacharoza)	36,32	g
Tłuszcze (nasycone)	31,92	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,16	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,79	g
Białko	82,92	g
Błonnik	19,83	g
Sól	5,33	g

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Graham 120+ pasta z makreli+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 662,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,1 , Cukry: 14,75 , Tłuszcz ogółem: 28,7 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,79 , Białko: 25,81 , Błonnik: 9,05 , Sól: 3,56

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa koperkowa z lanym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Łazanki z pieczarkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 615,06 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,31 , Cukry: 12,28 , Tłuszcz ogółem: 11,28 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,67 , Białko: 25,55 , Błonnik: 10,17 , Sól: ,77

PODWIECZOREK

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+ ser żółty+ser twar ze szczyp+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 618,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,5 , Cukry: 4,6 , Tłuszcz ogółem: 21,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,68 , Białko: 32,81 , Błonnik: 9 , Sól: 2,04

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	1 964,21	kcal
Węglowodny przyswajalne	239,86	g
Cukry (glukoza)	8,44	g
Cukry (fruktoza)	9,50	g
Cukry (sacharoza)	27,49	g
Tłuszcze (nasycone)	28,17	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,28	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,64	g
Białko	85,06	g
Błonnik	31,07	g
Sól	6,38	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Graham + pasta z makreli+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 616,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,64 , Cukry: 14,69 , Tłuszcz ogółem: 28,35 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,72 , Białko: 24,15 , Błonnik: 7,77 , Sól: 3,35

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 koperkowa z lanym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Łazanki z pieczarkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 615,06 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,31 , Cukry: 12,28 , Tłuszcz ogółem: 11,28 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,67 , Białko: 25,55 , Błonnik: 10,17 , Sól: ,77

PODWIECZOREK

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+ser żółty+ser twar ze szczyp+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 572,77 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,04 , Cukry: 4,54 , Tłuszcz ogółem: 21,63 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,61 , Białko: 31,15 , Błonnik: 7,73 , Sól: 1,82

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	2 240,34	kcal
Węglowodny przyswajalne	276,42	g
Cukry (glukoza)	9,39	g
Cukry (fruktoza)	10,60	g
Cukry (sacharoza)	27,83	g
Tłuszcze (nasycone)	33,95	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,82	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,67	g
Białko	92,58	g
Błonnik	37,04	g
Sól	7,27	g

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego), 3 wek + pasta z makreli+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 786,6 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,55 , Cukry: 16,78 , Tłuszcz ogółem: 23,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,92 , Białko: 34,51 , Błonnik: 3,95 , Sól: 3,51

OBIAD

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

Wartość energetyczna: 618,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 108,98 , Cukry: 27,8 , Tłuszcz ogółem: 6,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,34 , Białko: 22,37 , Błonnik: 9,44 , Sól: ,51

PODWIECZOREK

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy

tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ dżem+ser twar +pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 535,18 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,04 , Cukry: 23,06 , Tłuszcz ogółem: 8,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,45 , Białko: 25,21 , Błonnik: 3,45 , Sól: 1,29

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 007,81	kcal
Węglowodny przyswajalne	313,51	g
Cukry (glukoza)	15,26	g
Cukry (fruktoza)	24,16	g
Cukry (sacharoza)	42,02	g
Tłuszcze (nasycone)	12,74	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,35	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,31	g
Białko	82,98	g
Błonnik	19,68	g
Sól	5,32	g

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

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Graham 120+ pasta z makreli+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 490,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 53,66 , Cukry: 2,16 , Tłuszcz ogółem: 15,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,99 , Białko: 25,86 , Błonnik: 9,04 , Sól: 3,5

OBIAD

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

Wartość energetyczna: 655,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,01 , Cukry: 27,8 , Tłuszcz ogółem: 10,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,08 , Białko: 22,4 , Błonnik: 9,44 , Sól: ,51

PODWIECZOREK

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

Kolacja

wek+ dżem+ser twar +pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 438,98 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 78,16 , Cukry: 21,7 , Tłuszcz ogółem: 4,72 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,31 , Białko: 19,3 , Błonnik: 3,45 , Sól: 1,15

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 652,52	kcal
Węglowodny przyswajalne	254,78	g
Cukry (glukoza)	15,26	g
Cukry (fruktoza)	24,16	g
Cukry (sacharoza)	26,04	g
Tłuszcze (nasycone)	12,40	g
Tłuszcze (jednonasycone)	11,33	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,16	g
Białko	68,46	g
Błonnik	24,77	g

Sól	5,17	g

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Graham 120+ pasta z makreli+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 662,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,1 , Cukry: 14,75 , Tłuszcz ogółem: 28,7 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,79 , Białko: 25,81 , Błonnik: 9,05 , Sól: 3,56

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa koperkowa z lanym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Łazanki z pieczarkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 615,06 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,31 , Cukry: 12,28 , Tłuszcz ogółem: 11,28 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,67 , Białko: 25,55 , Błonnik: 10,17 , Sól: ,77

PODWIECZOREK

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+ ser żółty+ser twar ze szczyp+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 618,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,5 , Cukry: 4,6 , Tłuszcz ogółem: 21,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,68 , Białko: 32,81 , Błonnik: 9 , Sól: 2,04

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 964,21	kcal
Węglowodny przyswajalne	239,86	g
Cukry (glukoza)	8,44	g
Cukry (fruktoza)	9,50	g
Cukry (sacharoza)	27,49	g
Tłuszcze (nasycone)	28,17	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,28	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,64	g
Białko	85,06	g
Błonnik	31,07	g
Sól	6,38	g

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego), Wek+ pasta z makreli+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 898,84 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,65 , Cukry: 16,78 , Tłuszcz ogółem: 35,5 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,13 , Białko: 34,61 , Błonnik: 3,95 , Sól: 3,51

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 koperkowa z lanym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Makaron z jabłkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 655,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,01 , Cukry: 27,8 , Tłuszcz ogółem: 10,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,08 , Białko: 22,4 , Błonnik: 9,44 , Sól: ,51

PODWIECZOREK

Mandarynki, serek homogenizowany - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 204,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 18,45 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: 15,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: ,06

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ dżem+ser twar ze szczyp+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 648,68 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,02 , Cukry: 24,65 , Tłuszcz ogółem: 19,92 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,66 , Białko: 25,42 , Błonnik: 3,53 , Sól: 1,29

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 497,46	kcal
Węglowodny przyswajalne	327,43	g
Cukry (glukoza)	15,80	g
Cukry (fruktoza)	24,75	g
Cukry (sacharoza)	43,98	g
Tłuszcze (nasycone)	33,68	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,14	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,87	g
Białko	104,78	g
Błonnik	19,76	g
Sól	5,62	g

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego), 12 wek + pasta z makreli - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 897,82 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,23 , Cukry: 16,78 , Tłuszcz ogółem: 35,5 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,13 , Białko: 34,49 , Błonnik: 3,95 , Sól: 3,51

OBIAD

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

Wartość energetyczna: 655,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,01 , Cukry: 27,8 , Tłuszcz ogółem: 10,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,08 , Białko: 22,4 , Błonnik: 9,44 , Sól: ,51

PODWIECZOREK

Jabłko-mus

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ dżem+ser twar ze szczyp+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 750,36 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,61 , Cukry: 24,37 , Tłuszcz ogółem: 22,83 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,84 , Białko: 32,98 , Błonnik: 3,58 , Sól: 1,14

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 379,12	kcal
Węglowodny przyswajalne	325,00	g

Cukry (glukoza)	16,25	g
Cukry (fruktoza)	30,75	g
Cukry (sacharoza)	36,51	g
Tłuszcze (nasycone)	34,11	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,00	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,75	g
Białko	90,47	g
Błonnik	19,97	g
Sól	5,17	g

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Pasta z makreli i marchewki+chleb bezgl+roszponka - w tym alergeny (Jaja (jadalne), Ryba, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 499,19 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 44,2 , Cukry: 43,51 , Tłuszcz ogółem: 26,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,33 , Białko: 15,64 , Błonnik: 1,37 , Sól: 2,25

OBIAD

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

Wartość energetyczna: 215,39 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,34 , Cukry: 27,51 , Tłuszcz ogółem: 5,29 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,44 , Białko: 5,56 , Błonnik: 6,78 , Sól: ,35

PODWIECZOREK

Mandarynki

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 18,6 , Cukry: 18,4 , Tłuszcz ogółem: ,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,04 , Białko: 1,2 , Błonnik: 3,8 , Sól: ,01

Kolacja

Chleb bezgl+ dżem+ser twar ze szczyp+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 501,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,04 , Cukry: 63,05 , Tłuszcz ogółem: 20,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,98 , Białko: 10,5 , Błonnik: 1,73 , Sól: ,15

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	1 306,11	kcal
Węglowodny przyswajalne	158,18	g
Cukry (glukoza)	16,64	g
Cukry (fruktoza)	25,45	g
Cukry (sacharoza)	110,37	g
Tłuszcze (nasycone)	28,80	g
Tłuszcze (jednonasycone)	18,31	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,64	g
Białko	32,90	g
Błonnik	13,67	g
Sól	2,76	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Graham 120+ pasta z jaj+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 592,43 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,75 , Cukry: 13,17 , Tłuszcz ogółem: 23,46 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,48 , Białko: 22,13 , Błonnik: 8,04 , Sól: 1,73

OBIAD

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

Wartość energetyczna: 644,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,01 , Cukry: 27,8 , Tłuszcz ogółem: 10,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,08 , Białko: 19,64 , Błonnik: 9,44 , Sól: ,35

PODWIECZOREK

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 604,39 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,23 , Cukry: 4,6 , Tłuszcz ogółem: 17,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,08 , Białko: 37,13 , Błonnik: 9 , Sól: 1,64

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	1 908,77	kcal
Węglowodny przyswajalne	254,94	g
Cukry (glukoza)	9,59	g
Cukry (fruktoza)	18,60	g
Cukry (sacharoza)	31,19	g
Tłuszcze (nasycone)	27,67	g
Tłuszcze (jednonasycone)	17,85	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,28	g
Białko	79,80	g
Błonnik	29,33	g
Sól	3,72	g

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ pasta z makreli+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 770,57 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,37 , Cukry: 15,84 , Tłuszcz ogółem: 31 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,95 , Białko: 26,14 , Błonnik: 8,99 , Sól: 3,81

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa koperkowa z lanym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Łazanki z pieczarkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 611,77 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,31 , Cukry: 12,22 , Tłuszcz ogółem: 10,37 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,1 , Białko: 25,52 , Błonnik: 10,17 , Sól: ,74

PODWIECZOREK

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 744,15 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 122,35 , Cukry: 23,24 , Tłuszcz ogółem: 14,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,71 , Białko: 17,5 , Błonnik: 9,22 , Sól: 1,57

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 193,98	kcal
Węglowodny przyswajalne	317,97	g

Cukry (glukoza)	14,16	g
Cukry (fruktoza)	15,21	g
Cukry (sacharoza)	35,73	g
Tłuszcze (nasycone)	22,79	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,61	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,35	g
Białko	70,06	g
Błonnik	31,22	g
Sól	6,13	g

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 683,93 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,51 , Cukry: 14,29 , Tłuszcz ogółem: 23,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,58 , Białko: 22,81 , Błonnik: 7,98 , Sól: 1,96

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa koperkowa z lanym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Łazanki z pieczarkami - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 603,56 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,31 , Cukry: 12,28 , Tłuszcz ogółem: 11,28 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,67 , Białko: 22,79 , Błonnik: 10,17 , Sól: ,61

PODWIECZOREK

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 720,97 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,49 , Cukry: 24,19 , Tłuszcz ogółem: 17,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11 , Białko: 27,89 , Błonnik: 9,35 , Sól: 1,82

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 075,96	kcal
Węglowodny przyswajalne	300,25	g
Cukry (glukoza)	13,74	g
Cukry (fruktoza)	14,85	g
Cukry (sacharoza)	35,97	g
Tłuszcze (nasycone)	25,29	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,80	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,90	g
Białko	74,39	g
Błonnik	30,34	g
Sól	4,39	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 mieszany+ pasta z makreli+roszponka	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Makrela, wędzona *(4)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Marchew	30,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	7,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Łazanki z pieczarkami **(smażenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Kapusta biała	140,0	g
	Kapusta kwaszona	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ dżem+ser twar ze szczyp+	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g

	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna+z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
Wek+ pasta z makreli+ roszponka **(obróbka	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Makrela, wędzona *(4)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Marchew	30,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	7,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Makaron z jabłkami **(duszenie)	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Jabłko	220,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ dżem+ser twar ze szczyp+pomidor **(o	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g

	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna+z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
Wek+ pasta z makreli+ roszponka **(obróbka	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Makrela, wędzona *(4)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Marchew	30,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	7,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Makaron z jabłkami **(duszenie)	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Jabłko	220,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ dżem+ser twar +pomidor **(obróbka w	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g

	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony	50,0	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
Graham 120+ pasta z makreli+ roszponka **(	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Makrela, wędzona *(4)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Marchew	30,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	7,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Łazanki z pieczarkami **(smażenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Kapusta biała	140,0	g
	Kapusta kwaszona	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g

Chleb graham+ ser żółty+ser twar ze szczyp	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	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
Graham + pasta z makreli+ roszponka **(obr	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Makrela, wędzona *(4)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Marchew	30,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	7,0	g
	Roszponka	20,0	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
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Łazanki z pieczarkami **(smażenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Kapusta biała	140,0	g
	Kapusta kwaszona	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ser żółty+ser twar ze szczyp+	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	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
zupa mleczna+z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
3 wek + pasta z makreli+ roszponka **(obrób	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Makrela, wędzona *(4)	70,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Marchew	30,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	7,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g

	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Makaron z jabłkami **(duszenie)	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Jabłko	220,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ dżem+ser twar +pomidor **(obróbka w	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

Dieta: D05/M MOD.- UBOGOENERGETYCZNA D05/

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Graham 120+ pasta z makreli+ roszponka **(	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	10,0	g
	Makrela, wędzona *(4)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Marchew	30,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Makaron z jabłkami **(duszenie)	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Jabłko	220,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+ dżem+ser twar +pomidor **(obróbka w	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony	50,0	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
Graham 120+ pasta z makreli+ roszponka **(	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Makrela, wędzona *(4)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Marchew	30,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	7,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Łazanki z pieczarkami **(smażenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Kapusta biała	140,0	g
	Kapusta kwaszona	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ ser żółty+ser twar ze szczyp	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	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
zupa mleczna+z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
Wek+ pasta z makreli+ roszponka **(obróbka	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Makrela, wędzona *(4)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Marchew	30,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	7,0	g
	Roszponka	20,0	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 koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g

Makaron z jabłkami **(duszenie)	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Jabłko	220,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mandarynki **(obróbka wstępna)	Mandarynki	150,0	g
serek homogenizowany	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ dżem+ser twar ze szczyp+pomidor **(o	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna+z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
12 wek + pasta z makreli **(obróbka wstępna	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Makrela, wędzona *(4)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Marchew	30,0	g
	Sałata	20,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	7,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g

	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Makaron z jabłkami **(duszenie)	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Jabłko	220,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ dżem+ser twar ze szczyp+pomidor **(o	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
zupa mleczna+z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	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
Pasta z makreli i marchewki+chleb bezgl+ros	Makrela, wędzona *(4)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Marchew	30,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	7,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g

	Makaron Bezglutenowy	30,0	g
Makaron z jabłkami **(duszenie)	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Jabłko	220,0	g
	Makaron Bezglutenowy	80,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezgl+ dżem+ser twar ze szczyp+pom	Ser twarogowy tłusty	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	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
Graham 120+ pasta z jaj+ roszponka **(obró	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	230,0	g
Makaron z jabłkami **(duszenie)	Masło ekstra *(7)	5,0	g

	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Jabłko	220,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ser twar ze szczyp+pomidor *	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
Inne składniki			

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ pasta z makreli+roszponka	Makrela, wędzona *(4)	70,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Marchew	30,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Łazanki z pieczarkami **(smażenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Kapusta biała	140,0	g

	Kapusta kwaszona	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ dżem+miód+pomidor **(ob	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy **(got	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+pasta z jaj+szczypiorek+ros	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
	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa koperkowa z lanym ciastem **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	25,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	230,0	g

Łazanki z pieczarkami **(gotowanie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Kapusta biała	140,0	g
	Kapusta kwaszona	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ dżem+ser twar ze szczyp+	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

** Sposób obróbki potrawy

* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

1	Gluten	2	Skorupiaki	3	Jaja (jadalne)
4	Ryba	5	Orzeszki ziemne	6	Białko sojowe
7	Białko mleka krowiego	8	Orzechy i nasiona	9	Seler
10	Musztarda/gorczyca	11	Nasiona sezamu	12	Siarczyn i pochodna siarczynowa
13	Nasiona łubinu	14	Owoce morza	P15	Albumina
P16	Ananas	P17	Arbuz	P18	Aspartam
P19	Banan	P20	Białko jaja kurzego	P21	Borówka
P22	Bób	P23	Brzoskwinia	P24	Cebula
P25	Cynamon	P26	Cytrynian	P27	Czekolada
P28	Czosnek	P29	Dodatek do żywności	P30	Dorsz
P31	Drób	P32	Figi	P33	Gałka muszkatołowa
P34	Glutaminian	P35	Goździk	P36	Grzyb
P37	Homar	P38	Imbir	P39	Jabłko
P40	Kalmar	P41	Kokos	P42	Koncentrat białek jaja kurzego