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+ kiełbasa zielonog+papryka+ser+kiełki - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 633,89 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,73 , Cukry: 16,24 , Tłuszcz ogółem: 22,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,05 , Białko: 20,66 , Błonnik: 8,62 , Sól: 2,63

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kaszanka z ziemniakami, Sałatka szwedzka - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 902,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,04 , Cukry: 17,37 , Tłuszcz ogółem: 25,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,64 , Białko: 33,25 , Błonnik: 12,54 , Sól: 5,7

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

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: 696,59 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,68 , Cukry: 6,09 , Tłuszcz ogółem: 21,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,12 , Białko: 33,27 , Błonnik: 9,3 , Sól: 1,96

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 495,32	kcal
Węglowodny przyswajalne	338,03	g
Cukry (glukoza)	5,19	g
Cukry (fruktoza)	7,24	g
Cukry (sacharoza)	34,20	g
Tłuszcze (nasycone)	39,98	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,08	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,24	g
Białko	94,11	g
Błonnik	31,80	g
Sól	10,60	g

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor+kiełki+jajko - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 831,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,41 , Cukry: 16,46 , Tłuszcz ogółem: 30,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,36 , Białko: 32,12 , Błonnik: 3,12 , Sól: 2,21

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka

krowiego, Seler), Mięso gotowane w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten), ziemniaki gotowane, Jarzyny duszone - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 715,05 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,2 , Cukry: 15,7 , Tłuszcz ogółem: 7,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,07 , Białko: 41,17 , Błonnik: 15,91 , Sól: ,86

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

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: 624,77 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,21 , Cukry: 6,54 , Tłuszcz ogółem: 23,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,78 , Białko: 30,92 , Błonnik: 3,48 , Sól: 1,44

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 433,42	kcal
Węglowodny przyswajalne	328,40	g
Cukry (glukoza)	5,37	g
Cukry (fruktoza)	7,25	g
Cukry (sacharoza)	33,02	g
Tłuszcze (nasycone)	37,37	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,77	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,28	g
Białko	111,13	g
Błonnik	23,86	g
Sól	4,82	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor+jajko - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 831,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,41 , Cukry: 16,46 , Tłuszcz ogółem: 30,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,36 , Białko: 32,12 , Błonnik: 3,12 , Sól: 2,21

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Mięso gotowane w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten), ziemniaki gotowane, Jarzyny duszone - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 715,05 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,2 , Cukry: 15,7 , Tłuszcz ogółem: 7,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,07 , Białko: 41,17 , Błonnik: 15,91 , Sól: ,86

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

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: 624,27 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,21 , Cukry: 6,55 , Tłuszcz ogółem: 23,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,78 , Białko: 30,8 , Błonnik: 3,47 , Sól: 1,43

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 261,02	kcal

Węglowodny przyswajalne	296,12	g
Cukry (glukoza)	5,37	g
Cukry (fruktoza)	7,25	g
Cukry (sacharoza)	27,59	g
Tłuszcze (nasycone)	35,99	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,05	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,49	g
Białko	110,54	g
Błonnik	22,51	g
Sól	4,74	g

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ kiełbasa zielonog+papryka+ser+kiełki - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 544,79 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,22 , Cukry: 15,16 , Tłuszcz ogółem: 21,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,99 , Białko: 20,15 , Błonnik: 8,68 , Sól: 2,4

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kaszanka z ziemniakami, Sałatka szwedzka - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 902,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,04 , Cukry: 17,37 , Tłuszcz ogółem: 25,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,64 , Białko: 33,25 , Błonnik: 12,54 , Sól: 5,7

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 607,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,17 , Cukry: 5,01 , Tłuszcz ogółem: 20,96 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,06 , Białko: 32,76 , Błonnik: 9,35 , Sól: 1,73

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 317,10	kcal
Węglowodny przyswajalne	295,01	g
Cukry (glukoza)	5,19	g
Cukry (fruktoza)	7,24	g
Cukry (sacharoza)	32,04	g
Tłuszcze (nasycone)	39,87	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,12	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,01	g
Białko	93,09	g
Błonnik	31,92	g
Sól	10,15	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ kiełbasa zielonog+papryka+ser+kiełki - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 498,58 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,76 , Cukry: 15,1 , Tłuszcz ogółem: 21,59 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,93 , Białko: 18,49 , Błonnik: 7,4 , Sól: 2,18

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 kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kaszanka z ziemniakami, Sałatka szwedzka - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 902,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,04 , Cukry: 17,37 , Tłuszcz ogółem: 25,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,64 , Białko: 33,25 , Błonnik: 12,54 , Sól: 5,7

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 590,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 59,67 , Cukry: 8,55 , Tłuszcz ogółem: 20,79 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,04 , Białko: 32,36 , Błonnik: 11,22 , Sól: 1,64

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	2 622,85	kcal
Węglowodny przyswajalne	335,53	g
Cukry (glukoza)	6,95	g
Cukry (fruktoza)	9,06	g
Cukry (sacharoza)	34,45	g
Tłuszcze (nasycone)	45,68	g
Tłuszcze (jednonasycone)	29,68	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,16	g
Białko	101,86	g
Błonnik	41,04	g
Sól	11,17	g

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor+kiełki+jajko - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 719,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,3 , Cukry: 16,46 , Tłuszcz ogółem: 18,66 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,15 , Białko: 32,01 , Błonnik: 3,12 , Sól: 2,21

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Mięso gotowane w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten), ziemniaki gotowane, Jarzyny duszone - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 715,05 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,2 , Cukry: 15,7 , Tłuszcz ogółem: 7,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,07 , Białko: 41,17 , Błonnik: 15,91 , Sól: ,86

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), 3 wek+ pasta z miesa i warzyw + pomidor - w tym alergeny (Gluten, Seler, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 512,05 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,11 , Cukry: 6,54 , Tłuszcz ogółem: 11,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,57 , Białko: 30,7 , Błonnik: 3,48 , Sól: 1,43

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 208,50	kcal
Węglowodny przyswajalne	328,19	g
Cukry (glukoza)	5,37	g
Cukry (fruktoza)	7,25	g
Cukry (sacharoza)	33,02	g
Tłuszcze (nasycone)	20,96	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,05	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,93	g
Białko	110,81	g
Błonnik	23,86	g
Sól	4,81	g

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

ŚNIADANIE

grah+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor+kiełki+jajko - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 396,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 53,11 , Cukry: 1,76 , Tłuszcz ogółem: 10,66 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,82 , Białko: 21,76 , Błonnik: 8,28 , Sól: 2,16

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Mięso gotowane w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten), ziemniaki gotowane, Jarzyny duszone - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 715,05 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,2 , Cukry: 15,7 , Tłuszcz ogółem: 7,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,07 , Białko: 41,17 , Błonnik: 15,91 , Sól: ,86

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

Herbata bez cukru, Graham +pasta z mięsa i warzyw+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 436,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,22 , Cukry: 3,65 , Tłuszcz ogółem: 9,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,45 , Białko: 26,78 , Błonnik: 9,35 , Sól: 1,59

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 638,05	kcal
Węglowodny przyswajalne	227,83	g
Cukry (glukoza)	5,37	g
Cukry (fruktoza)	7,25	g
Cukry (sacharoza)	10,00	g
Tłuszcze (nasycone)	15,12	g

Tłuszcze (jednonasycone)	9,55	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,71	g
Białko	96,16	g
Błonnik	33,55	g
Sól	4,84	g

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ kiełbasa zielonog+papryka+ser+kiełki - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 544,79 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,22 , Cukry: 15,16 , Tłuszcz ogółem: 21,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,99 , Białko: 20,15 , Błonnik: 8,68 , Sól: 2,4

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kaszanka z ziemniakami, Sałatka szwedzka - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 902,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,04 , Cukry: 17,37 , Tłuszcz ogółem: 25,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,64 , Białko: 33,25 , Błonnik: 12,54 , Sól: 5,7

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham 120 +pasta z mięsa i warzyw+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 607,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,17 , Cukry: 5,01 , Tłuszcz ogółem: 20,96 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,06 , Białko: 32,76 , Błonnik: 9,35 , Sól: 1,73

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 317,10	kcal
Węglowodny przyswajalne	295,01	g
Cukry (glukoza)	5,19	g
Cukry (fruktoza)	7,24	g
Cukry (sacharoza)	32,04	g
Tłuszcze (nasycone)	39,87	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,12	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,01	g
Białko	93,09	g
Błonnik	31,92	g
Sól	10,15	g

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor+kiełki+jajko - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 831,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,41 , Cukry: 16,46 , Tłuszcz ogółem: 30,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,36 , Białko: 32,12 , Błonnik: 3,12 , Sól: 2,21

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 kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Mięso gotowane w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten), ziemniaki gotowane, Jarzyny duszone - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 715,05 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,2 , Cukry: 15,7 , Tłuszcz ogółem: 7,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,07 , Białko: 41,17 , Błonnik: 15,91 , Sól: ,86

PODWIECZOREK

Drożdżówka 90g bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne)), Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 361,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 50,98 , Cukry: 6,93 , Tłuszcz ogółem: 10,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,55 , Białko: 13,73 , Błonnik: 1,35 , Sól: ,5

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: 624,77 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,21 , Cukry: 6,54 , Tłuszcz ogółem: 23,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,78 , Białko: 30,92 , Błonnik: 3,48 , Sól: 1,44

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 623,42	kcal
Węglowodny przyswajalne	347,10	g
Cukry (glukoza)	5,37	g
Cukry (fruktoza)	7,25	g
Cukry (sacharoza)	34,52	g
Tłuszcze (nasycone)	41,54	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,97	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,49	g
Białko	124,38	g
Błonnik	23,86	g
Sól	5,25	g

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor+jajko - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 714,09 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,49 , Cukry: 15,7 , Tłuszcz ogółem: 28,7 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,91 , Białko: 28,92 , Błonnik: 2,4 , Sól: 1,81

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Mięso gotowane w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten), ziemniaki gotowane, Jarzyny duszone - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 715,05 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,2 , Cukry: 15,7 , Tłuszcz ogółem: 7,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,07 , Białko: 41,17 , Błonnik: 15,91 , Sól: ,86

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 880,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,86 , Cukry: 7,2 , Tłuszcz ogółem: 28,96 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,39 , Białko: 43,01 , Błonnik: 4,2 , Sól: 1,78

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 571,50	kcal
Węglowodny przyswajalne	344,13	g
Cukry (glukoza)	5,37	g
Cukry (fruktoza)	7,25	g
Cukry (sacharoza)	32,92	g
Tłuszcze (nasycone)	40,54	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,98	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,01	g
Białko	120,02	g
Błonnik	23,86	g
Sól	4,76	g

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb bezgl+ kiełbasa zielonog+papryka+ser+kiełki - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 305,03 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 15,5 , Cukry: 14,8 , Tłuszcz ogółem: 23,78 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,33 , Białko: 10,22 , Błonnik: 1 , Sól: 1,1

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z makaronem bezgl - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Sałatka szwedzka - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Mięso gotowane w sosie wł (bezgl), ziemniaki gotowane

Wartość energetyczna: 780,06 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118 , Cukry: 16,3 , Tłuszcz ogółem: 16,04 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,79 , Białko: 33,69 , Błonnik: 9 , Sól: 1,97

PODWIECZOREK

Jogurt naturalny 150g+ wafle ryżowe - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Rodzynki 50 g - w tym alergeny (Siarczyn i pochodna siarczynowa)

Wartość energetyczna: 233,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 41,65 , Cukry: 2,05 , Tłuszcz ogółem: 2,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,87 , Białko: 7,6 , Błonnik: 3,25 , Sól: ,26

Kolacja

Herbata z cukrem, Chleb bezgl+ pasta z mięsa + pomid - w tym alergeny (Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 284,06 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 16,03 , Cukry: 15,79 , Tłuszcz ogółem: 15,5 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,53 , Białko: 16,89 , Błonnik: 1,68 , Sól: ,29

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 602,15	kcal
Węglowodny przyswajalne	191,18	g
Cukry (glukoza)	4,75	g
Cukry (fruktoza)	6,84	g
Cukry (sacharoza)	37,35	g
Tłuszcze (nasycone)	32,51	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,41	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,38	g
Białko	68,40	g
Błonnik	14,92	g
Sól	3,62	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ kiełbasa zielonog+papryka+ser+kiełki - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 544,79 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,22 , Cukry: 15,16 , Tłuszcz ogółem: 21,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,99 , Białko: 20,15 , Błonnik: 8,68 , Sól: 2,4

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Mięso gotowane w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten), ziemniaki gotowane, Jarzyny duszone - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 704,05 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,2 , Cukry: 15,7 , Tłuszcz ogółem: 7,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,07 , Białko: 38,53 , Błonnik: 15,91 , Sól: ,7

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham 120 +pasta z mięsa i warzyw+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 612,98 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,7 , Cukry: 5,49 , Tłuszcz ogółem: 21,01 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,07 , Białko: 33,22 , Błonnik: 9,83 , Sól: 1,75

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 123,73	kcal
Węglowodny przyswajalne	283,70	g
Cukry (glukoza)	5,95	g
Cukry (fruktoza)	7,82	g
Cukry (sacharoza)	29,53	g
Tłuszcze (nasycone)	33,30	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,87	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,65	g
Białko	98,83	g
Błonnik	35,77	g
Sól	5,17	g

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb miesz+ kiełbasa zielonog+papryka+jajk+kiełki - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 654,27 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,07 , Cukry: 16,24 , Tłuszcz ogółem: 22,66 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,11 , Białko: 22,58 , Błonnik: 8,62 , Sól: 2,39

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kaszanka z ziemniakami, Sałatka szwedzka - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 899,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,04 , Cukry: 17,31 , Tłuszcz ogółem: 24,48 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,07 , Białko: 33,22 , Błonnik: 12,54 , Sól: 5,67

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

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

sezamu)

Wartość energetyczna: 690,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,5 , Cukry: 4,73 , Tłuszcz ogółem: 17,73 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,98 , Białko: 32,91 , Błonnik: 9,3 , Sól: 1,76

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 506,56	kcal
Węglowodny przyswajalne	337,19	g
Cukry (glukoza)	5,19	g
Cukry (fruktoza)	7,24	g
Cukry (sacharoza)	32,78	g
Tłuszcze (nasycone)	36,32	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,79	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,47	g
Białko	95,63	g
Błonnik	31,80	g
Sól	10,13	g

Dieta: D2/M MODYF.ŁATWOS-TRZUSTKOWA D02/M

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor+jajko - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 831,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,41 , Cukry: 16,46 , Tłuszcz ogółem: 30,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,36 , Białko: 32,12 , Błonnik: 3,12 , Sól: 2,21

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Mięso gotowane w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten), ziemniaki gotowane, Jarzyny duszone - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 715,05 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,2 , Cukry: 15,7 , Tłuszcz ogółem: 7,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,07 , Białko: 41,17 , Błonnik: 15,91 , Sól: ,86

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

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: 624,27 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,21 , Cukry: 6,55 , Tłuszcz ogółem: 23,15 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,78 , Białko: 30,8 , Błonnik: 3,47 , Sól: 1,43

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 261,02	kcal
Węglowodny przyswajalne	296,12	g
Cukry (glukoza)	5,37	g
Cukry (fruktoza)	7,25	g
Cukry (sacharoza)	27,59	g
Tłuszcze (nasycone)	35,99	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,05	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,49	g
Białko	110,54	g
Błonnik	22,51	g
Sól	4,74	g

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb miesz+ jajko+papryka+ser+kiełki - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 692,11 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,55 , Cukry: 16,24 , Tłuszcz ogółem: 23,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,25 , Białko: 24,56 , Błonnik: 8,62 , Sól: 2,27

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa, ziemniaki gotowane, Jarzyny duszone - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 615,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 114,03 , Cukry: 20,08 , Tłuszcz ogółem: 2,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,11 , Białko: 20,92 , Błonnik: 20,88 , Sól: ,59

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 722,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,78 , Cukry: 6,1 , Tłuszcz ogółem: 17,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,99 , Białko: 27,61 , Błonnik: 8,82 , Sól: 1,82

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 292,17	kcal
Węglowodny przyswajalne	349,94	g
Cukry (glukoza)	7,10	g
Cukry (fruktoza)	9,58	g
Cukry (sacharoza)	32,69	g
Tłuszcze (nasycone)	28,51	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,22	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,08	g
Białko	80,01	g
Błonnik	39,67	g
Sól	4,99	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+ kiełbasa zielonog+papryka+se	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Papryka czerwona	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
	Kiełki Mieszanka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kaszanka z ziemniakami **(smażenie)	Kiszka kaszana jęczmienna	200,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	g
Sałatka szwedzka **(obróbka wstępna)	Cebula	20,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	20,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	140,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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	10,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g

	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	g
Inne składniki			

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor+kiełk	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
	Kiełki Mieszanka	20,0	g
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Mięso gotowane w sosie własnym **(gotowa	Wieprzowina, szynka surowa	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	190,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm

Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ pasta z mięsa z warzywami+ pomidor *	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	g
Inne składniki			

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor+jajko	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Mięso gotowane w sosie własnym **(gotowa	Wieprzowina, szynka surowa	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	190,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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	10,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	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 graham+ kiełbasa zielonog+papryka+s	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Papryka czerwona	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
	Kiełki Mieszanka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kaszanka z ziemniakami **(smażenie)	Kiszka kaszana jęczmienna	200,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	g
Sałatka szwedzka **(obróbka wstępna)	Cebula	20,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	20,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	140,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Graham+pasta z mięsa i warzyw+pomidor **(	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	10,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	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 graham+ kiełbasa zielonog+papryka+s	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Papryka czerwona	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
	Kiełki Mieszanka	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 kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g

	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kaszanka z ziemniakami **(smażenie)	Kiszka kaszana jęczmienna	200,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	g
Sałatka szwedzka **(obróbka wstępna)	Cebula	20,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	20,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	140,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Graham +pasta z mięsa i warzyw+pomidor **	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	10,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0	g
Inne składniki			

DRUGA KOLACJA

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

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor+kiełk	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
	Kiełki Mieszanka	20,0	g
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	30,0	g

Inne składniki

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Mięso gotowane w sosie własnym **(gotowa	Wieprzowina, szynka surowa	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	190,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
3 wek+ pasta z miesa i warzyw+ pomidor **(	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	10,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	g
Inne składniki			

Dieta: D05/M MOD.- UBOGOENERGETYCZNA D05/

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
grah+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor+kiełk	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
	Kiełki Mieszanka	20,0	g

Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Mięso gotowane w sosie własnym **(gotowa	Wieprzowina, szynka surowa	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	190,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Graham +pasta z mięsa i warzyw+pomidor **	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	10,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	g
Inne składniki			

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ kiełbasa zielonog+papryka+s	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g

	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Papryka czerwona	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
	Kiełki Mieszanka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kaszanka z ziemniakami **(smażenie)	Kiszka kaszana jęczmienna	200,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	g
Sałatka szwedzka **(obróbka wstępna)	Cebula	20,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	20,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	140,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Graham 120 +pasta z mięsa i warzyw+pomid	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	10,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	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
Wek+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor+kiełk	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
	Kiełki Mieszanka	20,0	g
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Mięso gotowane w sosie własnym **(gotowa	Wieprzowina, szynka surowa	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	190,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Drożdżówka 90g bez cukru **(obróbka wstęp	Ciasto drożdżowe *(1, 3)	90,0	g
Kefir **(obróbka wstępna)	Kefir, 2% tł. *(7)	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
wek+ pasta z mięsa z warzywami+ pomidor *	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g

	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	g
Inne składniki			

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor+jajko	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Mięso gotowane w sosie własnym **(gotowa	Wieprzowina, szynka surowa	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	190,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm

Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	30,0	g
wek+ pasta z mięsa z warzywami+ pomidor *	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	10,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	g
Inne składniki			

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb bezgl+ kiełbasa zielonog+papryka+ser	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Papryka czerwona	50,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
	Kiełki Mieszanka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z makaronem bezgl **(goto	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	50,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Skrobia ziemniaczana	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Makaron Bezglutenowy	30,0	g
Sałatka szwedzka **(obróbka wstępna)	Cebula	20,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	20,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	140,0	g
Mięso gotowane w sosie wł (bezgl) **(gotowa	Wieprzowina, szynka surowa	100,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Skrobia ziemniaczana	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g

Inne składniki

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt naturalny 150g+ wafle ryżowe **(obró	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
	Wafle Ryżowe	30,0	g
Rodzynki 50 g **(obróbka wstępna)	Rodzynki, suszone *(12)	50,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb bezgl+ pasta z mięsa + pomid **(goto	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	10,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Inne składniki			

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ kiełbasa zielonog+papryka+s	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Papryka czerwona	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
	Kiełki Mieszanka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	220,0	g
Mięso gotowane w sosie własnym **(gotowa	Wieprzowina, szynka surowa	100,0	g

	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	190,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Graham 120 +pasta z mięsa i warzyw+pomid	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0	g
Inne składniki			

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb miesz+ kiełbasa zielonog+papryka+jaj	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Papryka czerwona	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
	Kiełki Mieszanka	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 kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g

	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kaszanka z ziemniakami **(smażenie)	Kiszka kaszana jęczmienna	200,0	g
	Ziemniaki, późne	300,0	g
Sałatka szwedzka **(obróbka wstępna)	Cebula	20,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	20,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	140,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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
Chleb mieszany+ pasta z mięsa z warzywam	Wołowina, pieczeń	30,0	g
	Kości, wywar	10,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Inne składniki			

Dieta: D2/M MODYF.ŁATWOS-TRZUSTKOWA D02/

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor+jajko	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm

Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Mięso gotowane w sosie własnym **(gotowa	Wieprzowina, szynka surowa	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	190,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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	10,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	10,0	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+ jajko+papryka+ser+kiełki **(ob	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Papryka czerwona	50,0	g

	Kiełki Mieszanka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	220,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	190,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ miód+pomidor ser twar **(	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
	Miód pszczeli	25,0	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
P61	Orzech laskowy	P62	Orzech nerkowca	P63	Orzech włoski - orzech
P64	Orzeszki piniowe	P65	Ostryga	P66	Ośmiornica
P67	Owies	P68	Owoc	P69	Owoc cytrusowy
P70	Owoc kiwi	P71	Owoc mango	P72	Papryka
P73	Pistacja	P74	Pomarańcza - owoc	P75	Pomidor
P76	Pszenica	P77	Ryż	P78	Ser
P79	Skorupiak morski	P80	Sok jabłkowy	P81	Truskawka
P82	Tuńczyk	P83	Warzywa strączkowe	P84	Wieprzowina
P85	Wiśnia	P86	Zboża	P87	Ziarna soi
P88	Ziemniak	P89	Zioła i przyprawy	P90	Żyto
P91	Żywność na bazie mleka ssaków				