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+parówka+ketchup+ogórek kons+roszpo - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 758,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,53 , Cukry: 16,87 , Tłuszcz ogółem: 30,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,64 , Białko: 20,1 , Błonnik: 8,24 , Sól: 3,31

OBIAD

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

Wartość energetyczna: 920,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,54 , Cukry: 16,5 , Tłuszcz ogółem: 25,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,68 , Białko: 33,86 , Błonnik: 12,52 , Sól: 5,68

PODWIECZOREK

Mus owocowy

Wartość energetyczna: 98,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 21 , Cukry: 19,3 , Tłuszcz ogółem: ,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: ,01

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 784,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,21 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 30,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 19,07 , Białko: 34,38 , Błonnik: 8,82 , Sól: 3,11

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 561,90	kcal
Węglowodny przyswajalne	325,28	g
Cukry (glukoza)	7,78	g
Cukry (fruktoza)	12,77	g
Cukry (sacharoza)	37,73	g
Tłuszcze (nasycone)	43,48	g
Tłuszcze (jednonasycone)	34,72	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,41	g
Białko	89,24	g
Błonnik	32,43	g
Sól	12,10	g

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+parówka+ketchup+pomidor+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 992,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,81 , Cukry: 17,27 , Tłuszcz ogółem: 44,67 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 21,5 , Białko: 30,37 , Błonnik: 3,67 , Sól: 2,98

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa pomidorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko

sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca), Mięso gotowane w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten), ziemniaki gotowane, Brokuły z wody

Wartość energetyczna: 701,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,16 , Cukry: 14,44 , Tłuszcz ogółem: 7 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,01 , Białko: 43,87 , Błonnik: 13,84 , Sól: ,6

PODWIECZOREK

Mus owocowy

Wartość energetyczna: 98,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 21 , Cukry: 19,3 , Tłuszcz ogółem: ,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: ,01

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 521,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,68 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 19,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,51 , Białko: 15,17 , Błonnik: 3 , Sól: 1,24

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 313,16	kcal
Węglowodny przyswajalne	302,65	g
Cukry (glukoza)	10,52	g
Cukry (fruktoza)	15,78	g
Cukry (sacharoza)	30,77	g
Tłuszcze (nasycone)	36,12	g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,49	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,89	g
Białko	90,30	g
Błonnik	23,36	g
Sól	4,83	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+kiełbasa dr+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 739,68 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,76 , Cukry: 16,43 , Tłuszcz ogółem: 22,28 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,25 , Białko: 22,22 , Błonnik: 3,15 , Sól: 1,34

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa pomidorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca), Mięso gotowane w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten), ziemniaki gotowane, Brokuły z wody

Wartość energetyczna: 701,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,16 , Cukry: 14,44 , Tłuszcz ogółem: 7 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,01 , Białko: 43,87 , Błonnik: 13,84 , Sól: ,6

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+pomid+ser wiejski - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 521,42 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,68 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 19,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,51 , Białko: 15,16 , Błonnik: 3 , Sól: 1,24

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**

Wartość energetyczna kcal	2 052,30	kcal
Węglowodny przyswajalne	287,90	g
Cukry (glukoza)	6,24	g
Cukry (fruktoza)	8,43	g
Cukry (sacharoza)	23,77	g
Tłuszcze (nasycone)	29,55	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,98	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,15	g
Białko	87,70	g
Błonnik	19,99	g
Sól	3,42	g

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+parówka+ketchup+ogórek kons+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 669,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,02 , Cukry: 15,79 , Tłuszcz ogółem: 30,17 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,59 , Białko: 19,6 , Błonnik: 8,3 , Sól: 3,08

OBIAD

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

Wartość energetyczna: 920,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,54 , Cukry: 16,5 , Tłuszcz ogółem: 25,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,68 , Białko: 33,86 , Błonnik: 12,52 , Sól: 5,68

PODWIECZOREK

Mus owocowy

Wartość energetyczna: 98,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 21 , Cukry: 19,3 , Tłuszcz ogółem: ,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: ,01

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 695,31 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,7 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 30,36 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 19,01 , Białko: 33,87 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,88

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 383,82	kcal
Węglowodny przyswajalne	282,26	g
Cukry (glukoza)	7,78	g
Cukry (fruktoza)	12,77	g
Cukry (sacharoza)	35,57	g
Tłuszcze (nasycone)	43,37	g
Tłuszcze (jednonasycone)	34,75	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,18	g
Białko	88,22	g
Błonnik	32,55	g
Sól	11,65	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+parówka+ketchup+ogórek kons+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 623,14 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 62,55 , Cukry: 15,73 , Tłuszcz ogółem: 29,83 w tym nasycone kwasy

tłuszczowe 14,52 , Białko: 17,94 , Błonnik: 7,02 , Sól: 2,86

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

Wartość energetyczna: 920,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,54 , Cukry: 16,5 , Tłuszcz ogółem: 25,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,68 , Białko: 33,86 , Błonnik: 12,52 , Sól: 5,68

PODWIECZOREK

Mus owocowy

Wartość energetyczna: 98,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 21 , Cukry: 19,3 , Tłuszcz ogółem: ,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: ,01

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 649,11 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,24 , Cukry: 4,46 , Tłuszcz ogółem: 30,01 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,94 , Białko: 32,21 , Błonnik: 7,6 , Sól: 2,67

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	2 659,88	kcal
Węglowodny przyswajalne	318,82	g
Cukry (glukoza)	8,73	g
Cukry (fruktoza)	13,87	g
Cukry (sacharoza)	35,91	g
Tłuszcze (nasycone)	49,15	g
Tłuszcze (jednonasycone)	37,29	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,21	g
Białko	95,73	g
Błonnik	38,52	g
Sól	12,54	g

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+kiełbasa dr+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 623,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,65 , Cukry: 16,43 , Tłuszcz ogółem: 10,29 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,79 , Białko: 22,11 , Błonnik: 3,15 , Sól: 1,34

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa pomidorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca), Mięso gotowane w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten), ziemniaki gotowane, Brokuły z wody

Wartość energetyczna: 701,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,16 , Cukry: 14,44 , Tłuszcz ogółem: 7 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,01 , Białko: 43,87 , Błonnik: 13,84 , Sól: ,6

PODWIECZOREK

Mus owocowy

Wartość energetyczna: 98,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 21 , Cukry: 19,3 , Tłuszcz ogółem: ,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: ,01

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+serek wiejski.+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 409,19 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,58 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 7,83 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,3 , Białko: 15,06 , Błonnik: 3 , Sól: 1,24

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 831,90	kcal
Węglowodny przyswajalne	299,39	g
Cukry (glukoza)	10,44	g
Cukry (fruktoza)	15,68	g
Cukry (sacharoza)	30,12	g
Tłuszcze (nasycone)	11,21	g
Tłuszcze (jednonasycone)	9,33	g
Tłuszcze (wielonasycone)	4,83	g
Białko	81,93	g
Błonnik	22,84	g
Sól	3,18	g

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

ŚNIADANIE

Herbata, graham+kiełbasa dr+pomidor+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 302,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 51,93 , Cukry: 1,96 , Tłuszcz ogółem: 2,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,44 , Białko: 11,83 , Błonnik: 8,56 , Sól: 1,27

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa pomidorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca), Mięso gotowane w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten), ziemniaki gotowane, Brokuły z wody

Wartość energetyczna: 701,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,16 , Cukry: 14,44 , Tłuszcz ogółem: 7 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,01 , Białko: 43,87 , Błonnik: 13,84 , Sól: ,6

PODWIECZOREK

Mus owocowy

Wartość energetyczna: 98,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 21 , Cukry: 19,3 , Tłuszcz ogółem: ,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: ,01

Kolacja

Kawa zbożowa - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), graham+pomid+ser wiejski - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 388,42 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 62,53 , Cukry: 3,52 , Tłuszcz ogółem: 5,65 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,59 , Białko: 17,02 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,53

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 490,60	kcal
Węglowodny przyswajalne	241,62	g
Cukry (glukoza)	10,52	g

Cukry (fruktoza)	15,78	g
Cukry (sacharoza)	12,93	g
Tłuszcze (nasycone)	6,14	g
Tłuszcze (jednonasycone)	4,59	g
Tłuszcze (wielonasycone)	4,39	g
Białko	73,61	g
Błonnik	34,12	g
Sól	3,41	g

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+parówka+ketchup+ogórek kons+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 669,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,02 , Cukry: 15,79 , Tłuszcz ogółem: 30,17 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,59 , Białko: 19,6 , Błonnik: 8,3 , Sól: 3,08

OBIAD

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

Wartość energetyczna: 920,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,54 , Cukry: 16,5 , Tłuszcz ogółem: 25,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,68 , Białko: 33,86 , Błonnik: 12,52 , Sól: 5,68

PODWIECZOREK

Mus owocowy

Wartość energetyczna: 98,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 21 , Cukry: 19,3 , Tłuszcz ogółem: ,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: ,01

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 695,31 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,7 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 30,36 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 19,01 , Białko: 33,87 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,88

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 383,82	kcal
Węglowodny przyswajalne	282,26	g
Cukry (glukoza)	7,78	g
Cukry (fruktoza)	12,77	g
Cukry (sacharoza)	35,57	g
Tłuszcze (nasycone)	43,37	g
Tłuszcze (jednonasycone)	34,75	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,18	g
Białko	88,22	g
Błonnik	32,55	g
Sól	11,65	g

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+parówka+ketchup+pomidor+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 992,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,81 , Cukry: 17,27 , Tłuszcz ogółem: 44,67 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 21,5 , Białko: 30,37 , Błonnik: 3,67 , Sól: 2,98

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 pomidorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca), Mięso gotowane w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten), ziemniaki gotowane, Brokuły z wody

Wartość energetyczna: 701,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,16 , Cukry: 14,44 , Tłuszcz ogółem: 7 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,01 , Białko: 43,87 , Błonnik: 13,84 , Sól: ,6

PODWIECZOREK

Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Mus owocowy

Wartość energetyczna: 198,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,4 , Cukry: 19,3 , Tłuszcz ogółem: 4,01 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,48 , Białko: 7,7 , Błonnik: 2,85 , Sól: ,2

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 521,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,68 , Cukry: 6,06 , Tłuszcz ogółem: 19,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,51 , Białko: 15,17 , Błonnik: 3 , Sól: 1,24

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 503,16	kcal
Węglowodny przyswajalne	321,35	g
Cukry (glukoza)	10,52	g
Cukry (fruktoza)	15,78	g
Cukry (sacharoza)	32,27	g
Tłuszcze (nasycone)	40,29	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,69	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,10	g
Białko	103,55	g
Błonnik	23,36	g
Sól	5,25	g

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+parówka+ketchup+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 865,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,6 , Cukry: 16,31 , Tłuszcz ogółem: 42,92 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 21,04 , Białko: 26,52 , Błonnik: 2,67 , Sól: 2,61

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa pomidorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca), Mięso gotowane w sosie własnym - w tym alergeny (Gluten), ziemniaki gotowane, Brokuły z wody

Wartość energetyczna: 701,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,16 , Cukry: 14,44 , Tłuszcz ogółem: 7 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,01 , Białko: 43,87 , Błonnik: 13,84 , Sól: ,6

PODWIECZOREK

Mus owocowy

Wartość energetyczna: 98,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 21 , Cukry: 19,3 , Tłuszcz ogółem: ,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: ,01

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+pomidor+serek wiejski -

w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 403,8 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 45,76 , Cukry: 5,3 , Tłuszcz ogółem: 17,87 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,07 , Białko: 11,97 , Błonnik: 2,28 , Sól: ,84

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 068,94	kcal
Węglowodny przyswajalne	258,51	g
Cukry (glukoza)	10,44	g
Cukry (fruktoza)	15,68	g
Cukry (sacharoza)	29,23	g
Tłuszcze (nasycone)	35,21	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,02	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,81	g
Białko	83,25	g
Błonnik	21,64	g
Sól	4,06	g

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb bezgl+kiełbasa dr+ogórek kons+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 332,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 45,23 , Cukry: 43,89 , Tłuszcz ogółem: 15,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,96 , Białko: ,94 , Błonnik: ,38 , Sól: ,56

OBIAD

Kompot, Zupa pieczarkowa 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: 781,85 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,91 , Cukry: 26,26 , Tłuszcz ogółem: 15,56 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,43 , Białko: 33,93 , Błonnik: 9,76 , Sól: 1,94

PODWIECZOREK

Rodzynki 50 g - w tym alergeny (Siarczyn i pochodna siarczynowa), Mus owocowy

Wartość energetyczna: 241,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 53,35 , Cukry: 19,85 , Tłuszcz ogółem: ,41 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,18 , Białko: 2,05 , Błonnik: 6,1 , Sól: ,03

Kolacja

Chleb bezglutenowy+pomidor+ser żółty - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 526,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 44,77 , Cukry: 44,47 , Tłuszcz ogółem: 28,81 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 19,21 , Białko: 18,03 , Błonnik: ,16 , Sól: 1,44

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 881,84	kcal
Węglowodny przyswajalne	262,25	g
Cukry (glukoza)	7,78	g
Cukry (fruktoza)	12,77	g
Cukry (sacharoza)	113,92	g
Tłuszcze (nasycone)	33,78	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,97	g
Tłuszcze (wielonasycone)	4,75	g
Białko	54,95	g
Błonnik	16,40	g
Sól	3,98	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+kiełbasa dr+ogórek kons+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 455,59 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,79 , Cukry: 15,08 , Tłuszcz ogółem: 13,87 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,62 , Białko: 10,87 , Błonnik: 8,06 , Sól: 1,86

OBIAD

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

Wartość energetyczna: 678,44 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,71 , Cukry: 16,32 , Tłuszcz ogółem: 7,04 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,06 , Białko: 36,75 , Błonnik: 10,75 , Sól: 1,81

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), Chleb graham+pomidor+serek wiejski - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 504,55 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,64 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 17,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,8 , Białko: 17,12 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,54

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 728,58	kcal
Węglowodny przyswajalne	249,44	g
Cukry (glukoza)	3,58	g
Cukry (fruktoza)	5,52	g
Cukry (sacharoza)	28,33	g
Tłuszcze (nasycone)	24,26	g
Tłuszcze (jednonasycone)	12,29	g
Tłuszcze (wielonasycone)	4,58	g
Białko	71,19	g
Błonnik	27,69	g
Sól	5,45	g

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb miesz+parówka+ketchup+ogórek kons+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 758,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,53 , Cukry: 16,87 , Tłuszcz ogółem: 30,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,64 , Białko: 20,1 , Błonnik: 8,24 , Sól: 3,31

OBIAD

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

Wartość energetyczna: 917,32 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,54 , Cukry: 16,44 , Tłuszcz ogółem: 24,63 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,1 , Białko: 33,83 , Błonnik: 12,52 , Sól: 5,64

PODWIECZOREK

Mus owocowy

Wartość energetyczna: 98,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 21 , Cukry: 19,3 , Tłuszcz ogółem: ,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: ,01

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 587,83 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,97 , Cukry: 4,24 , Tłuszcz ogółem: 14,16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,71 , Białko: 17,28 , Błonnik: 8,82 , Sól: 1,56

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 362,02	kcal
Węglowodny przyswajalne	324,04	g
Cukry (glukoza)	7,78	g
Cukry (fruktoza)	12,77	g
Cukry (sacharoza)	36,31	g
Tłuszcze (nasycone)	32,55	g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,90	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,91	g
Białko	72,11	g
Błonnik	32,43	g
Sól	10,52	g

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb miesz+dżem+ogórek kons+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 621,24 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,8 , Cukry: 23,16 , Tłuszcz ogółem: 14,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,68 , Białko: 11,52 , Błonnik: 8,4 , Sól: 2,09

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa pieczarkowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Sałatka szwedzka - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Kotlety sojowe - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe), ziemniaki gotowane

Wartość energetyczna: 675,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,05 , Cukry: 17,06 , Tłuszcz ogółem: 9,59 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,13 , Białko: 27,34 , Błonnik: 14,13 , Sól: 1,79

PODWIECZOREK

Mus owocowy

Wartość energetyczna: 98,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 21 , Cukry: 19,3 , Tłuszcz ogółem: ,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: ,01

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 784,46 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,21 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 30,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 19,07 , Białko: 34,38 , Błonnik: 8,82 , Sól: 3,11

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 110,49	kcal
Węglowodny przyswajalne	319,26	g
Cukry (glukoza)	7,78	g
Cukry (fruktoza)	12,77	g
Cukry (sacharoza)	43,83	g
Tłuszcze (nasycone)	29,79	g
Tłuszcze (jednonasycone)	17,81	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,26	g
Białko	64,14	g
Błonnik	30,70	g

Sól	6,95 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+parówka+ketchup+ogórek kons	Parówki z kurczaka	80,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Keczup *(9)	5,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	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
Mus owocowy **(obróbka wstępna)	Banan	50,0	g
	Jabłko	100,0	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+ser żółty+pomid **(obróbka	Ser, gouda tłusty *(7)	60,0	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
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+parówka+ketchup+pomidor+roszponka	Parówki Popularne- Śląskie *(1, 10)	80,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Keczup *(9)	5,0	g
	Roszponka	20,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa pomidorowa z makaronem **(gotowani	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Makaron dwujajeczny z semoliny	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	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
Brokuły z wody **(gotowanie)	Brokuły	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mus owocowy **(obróbka wstępna)	Banan	50,0	g
	Jabłko	100,0	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+ser wiejski + pomidor **(obróbka wstęp	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Wiejski *(7)	200,0	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 dr+pomidor **(gotowanie)	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	50,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa pomidorowa z makaronem **(gotowani	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Makaron dwujajeczny z semoliny	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	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
Brokuły z wody **(gotowanie)	Brokuły	200,0	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+pomid+ser wiejski **(obróbka wstępna)	Masło ekstra *(7)	15,0	g

	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Wiejski *(7)	200,0	g
Inne składniki			

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graha+parówka+ketchup+ogórek kons	Parówki z kurczaka	80,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Keczup *(9)	5,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	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
Mus owocowy **(obróbka wstępna)	Banan	50,0	g
	Jabłko	100,0	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+pomidor **(obróbka	Ser, gouda tłusty *(7)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graha+parówka+ketchup+ogórek kons	Parówki z kurczaka	80,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Keczup *(9)	5,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	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 pieczarkowa z makaronem **(gotowani	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	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

Mus owocowy **(obróbka wstępna)	Banan	50,0	g
	Jabłko	100,0	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+pomidor **(obróbka	Ser, gouda tłusty *(7)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	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 dr+pomidor **(gotowanie)	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	50,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa pomidorowa z makaronem **(gotowani	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Makaron dwujajeczny z semoliny	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	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
Brokuły z wody **(gotowanie)	Brokuły	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mus owocowy **(obróbka wstępna)	Banan	50,0	g
	Jabłko	100,0	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+serek wiejski.+pomidor **(obróbka wstę	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Wiejski *(7)	200,0	g
Inne składniki			

Dieta: D05/M MOD.- UBOGOENERGETYCZNA D05/

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
graham+kiełbasa dr+pomidor+roszponka **(	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	50,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa pomidorowa z makaronem **(gotowani	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Makaron dwujajeczny z semoliny	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	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
Brokuły z wody **(gotowanie)	Brokuły	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mus owocowy **(obróbka wstępna)	Banan	50,0	g
	Jabłko	100,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
graham+pomid+ser wiejski **(obróbka wstęp	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Wiejski *(7)	200,0	g
Inne składniki			

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graha+parówka+ketchup+ogórek kons	Parówki z kurczaka	80,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Keczup *(9)	5,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	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
Mus owocowy **(obróbka wstępna)	Banan	50,0	g
	Jabłko	100,0	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+pomid+ser żółty **(obróbka w	Ser, gouda tłusty *(7)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	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+parówka+ketchup+pomidor+roszponka	Parówki Popularne- Śląskie *(1, 10)	80,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Keczup *(9)	5,0	g
	Roszponka	20,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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 pomidorowa z makaronem **(gotowani	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Makaron dwujajeczny z semoliny	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	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
Brokuły z wody **(gotowanie)	Brokuły	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kefir **(obróbka wstępna)	Kefir, 2% tł. *(7)	200,0	g
Mus owocowy **(obróbka wstępna)	Banan	50,0	g
	Jabłko	100,0	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+ser wiejski + pomidor **(obróbka wstęp	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Wiejski *(7)	200,0	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+parówka+ketchup+pomidor **(gotowani	Parówki Popularne- Śląskie *(1, 10)	80,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Keczup *(9)	5,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa pomidorowa z makaronem **(gotowani	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	230,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Makaron dwujajeczny z semoliny	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	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
Brokuły z wody **(gotowanie)	Brokuły	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mus owocowy **(obróbka wstępna)	Banan	50,0	g
	Jabłko	100,0	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+pomidor+serek wiejski **(obróbka wstę	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Wiejski *(7)	200,0	g
Inne składniki			

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	10,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb bezgl+kiełbasa dr+ogórek kons+roszp	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	50,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
	Cukier	10,0	g
	Woda	150,0	g
Zupa pieczarkowa z makaronem bezgl **(got	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Skrobia ziemniaczana	20,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	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
Rodzynki 50 g **(obróbka wstępna)	Rodzynki, suszone *(12)	50,0	g
Mus owocowy **(obróbka wstępna)	Banan	50,0	g
	Jabłko	100,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezglutenowy+pomidor+ser żółty **(ob	Ser, gouda tłusty *(7)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	10,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+kiełbasa dr+ogórek kons+ros	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	50,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g

	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	210,0	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 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
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
Chleb graham+pomidor+serek wiejski **(obr	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Wiejski *(7)	200,0	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+parówka+ketchup+ogórek kons	Parówki z kurczaka	80,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Keczup *(9)	5,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	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 pieczarkowa z makaronem **(gotowani	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	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
Mus owocowy **(obróbka wstępna)	Banan	50,0	g
	Jabłko	100,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+pomidor+ serek wiejski bez	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Serek Wiejski Bez Laktozy	200,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy **(got	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb miesz+dżem+ogórek kons+roszponka	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa pieczarkowa z makaronem **(gotowani	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	210,0	g
Sałatka szwedzka **(obróbka wstępna)	Cebula	20,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	20,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	140,0	g
Kotlety sojowe **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Kotlety Sojowe *(6)	100,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mus owocowy **(obróbka wstępna)	Banan	50,0	g
	Jabłko	100,0	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+pomid+ser żółty **(obróbka	Ser, gouda tłusty *(7)	60,0	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
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				