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

Dieta: D01 PODSTAWOWA D01

ŚNIADANIE

Herbata, Chleb mieszany+śledź w sosie pom.+kiełb+pomidor+ru - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 605,72 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 77,39 , Cukry: 4,79 , Tłuszcz ogółem: 20,29 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,18 , Białko: 21,45 , Błonnik: 8,61 , Sól: 2,58

OBIAD

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

Wartość energetyczna: 974,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 136,02 , Cukry: 13,29 , Tłuszcz ogółem: 17,52 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,32 , Białko: 52,8 , Błonnik: 22,12 , Sól: 2,24

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 683,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,72 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 25,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,19 , Białko: 26,81 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,78

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 338,26	kcal
Węglowodny przyswajalne	314,28	g
Cukry (glukoza)	7,46	g
Cukry (fruktoza)	14,93	g
Cukry (sacharoza)	15,84	g
Tłuszcze (nasycone)	32,75	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,43	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,30	g
Białko	101,66	g
Błonnik	42,55	g
Sól	7,61	g

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, wek+ pasta z jaj i ryby+kiełb drob+rukola+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 827,06 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,94 , Cukry: 4,85 , Tłuszcz ogółem: 33,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,21 , Białko: 31,42 , Błonnik: 5,09 , Sól: 1,99

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Filet z kurczaka duszony w sosie wł - w tym alergeny (Gluten), Ryż gotowany, Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 751,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,58 , Cukry: 17,35 , Tłuszcz ogółem: 5,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,58 , Białko: 45,48 , Błonnik: 14 , Sól: ,9

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+kiełbasa zielonogorska+ pomidor+dżem - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 718,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,99 , Cukry: 24,56 , Tłuszcz ogółem: 29 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,54 , Białko: 24,78 , Błonnik: 3,4 , Sól: 1,72

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 371,72	kcal
Węglowodny przyswajalne	312,66	g
Cukry (glukoza)	15,42	g
Cukry (fruktoza)	22,31	g
Cukry (sacharoza)	23,58	g
Tłuszcze (nasycone)	35,39	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,19	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,56	g
Białko	102,28	g
Błonnik	25,50	g
Sól	4,63	g

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

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, wek+ pasta z jaj i ryby+kiełb drob+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 820,27 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,44 , Cukry: 3,21 , Tłuszcz ogółem: 33,01 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,2 , Białko: 30,69 , Błonnik: 4,65 , Sól: 1,99

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Filet z kurczaka duszony w sosie wł - w tym alergeny (Gluten), Ryż gotowany, Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 751,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,58 , Cukry: 17,35 , Tłuszcz ogółem: 5,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,58 , Białko: 45,48 , Błonnik: 14 , Sól: ,9

PODWIECZOREK

Jabłko-mus

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+kiełbasa zielonogorska+ pomidor+dżem - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 718,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,99 , Cukry: 24,56 , Tłuszcz ogółem: 29 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,54 , Białko: 24,78 , Błonnik: 3,4 , Sól: 1,72

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 364,93	kcal
Węglowodny przyswajalne	312,16	g
Cukry (glukoza)	14,70	g
Cukry (fruktoza)	21,42	g
Cukry (sacharoza)	23,55	g
Tłuszcze (nasycone)	35,38	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,18	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,51	g
Białko	101,55	g
Błonnik	25,05	g
Sól	4,63	g

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Herbata, Chleb graham+śledź w sosie pom.+kiełb+pomidor+ru - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 516,61 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,88 , Cukry: 3,71 , Tłuszcz ogółem: 20,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,13 , Białko: 20,94 , Błonnik: 8,67 , Sól: 2,35

OBIAD

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

Wartość energetyczna: 953,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,33 , Cukry: 12,19 , Tłuszcz ogółem: 17,91 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,36 , Białko: 55,24 , Błonnik: 24,32 , Sól: 2,35

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 593,99 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,21 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 25,31 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,13 , Białko: 26,3 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,55

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 138,80	kcal
Węglowodny przyswajalne	261,56	g
Cukry (glukoza)	7,46	g
Cukry (fruktoza)	14,93	g
Cukry (sacharoza)	12,58	g
Tłuszcze (nasycone)	32,68	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,61	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,29	g
Białko	103,09	g
Błonnik	44,87	g
Sól	7,25	g

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

ŚNIADANIE

Herbata, Chleb graham+śledź w sosie pom.+kiełb+pomidor+ru - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 470,43 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 47,42 , Cukry: 3,65 , Tłuszcz ogółem: 19,79 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,06 , Białko: 19,28 , Błonnik: 7,39 , Sól: 2,13

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 jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka po bretońsku z chlebem graham - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 953,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,33 , Cukry: 12,19 , Tłuszcz ogółem: 17,91 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,36 , Białko: 55,24 , Błonnik: 24,32 , Sól: 2,35

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 547,79 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,75 , Cukry: 4,46 , Tłuszcz ogółem: 24,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,07 , Białko: 24,64 , Błonnik: 7,6 , Sól: 2,34

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	2 414,92	kcal
Węglowodny przyswajalne	298,12	g
Cukry (glukoza)	8,41	g
Cukry (fruktoza)	16,03	g
Cukry (sacharoza)	12,92	g
Tłuszcze (nasycone)	38,46	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,15	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,32	g
Białko	110,60	g
Błonnik	50,84	g
Sól	8,15	g

Dieta: D03/M CUKRZYCA+NISKOPUR D03/M

ŚNIADANIE

Herbata, Graham+pasta z jaj i ryby+kiełbasa dr+rukol+pomido - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 554,58 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 53,14 , Cukry: 2,13 , Tłuszcz ogółem: 24,61 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,82 , Białko: 21,61 , Błonnik: 8,85 , Sól: 1,95

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Filet z kurczaka duszony w sosie wł - w tym alergeny (Gluten), Ryż gotowany, Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 740,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,58 , Cukry: 17,35 , Tłuszcz ogółem: 5,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,58 , Białko: 42,96 , Błonnik: 14 , Sól: ,76

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 606,88 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 82,69 , Cukry: 23,02 , Tłuszcz ogółem: 21,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,4 , Białko: 20,88 , Błonnik: 9,28 , Sól: 2,11

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	1 977,33	kcal
Węglowodny przyswajalne	270,56	g
Cukry (glukoza)	15,45	g
Cukry (fruktoza)	22,34	g
Cukry (sacharoza)	19,25	g
Tłuszcze (nasycone)	26,86	g
Tłuszcze (jednonasycone)	17,27	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,61	g
Białko	86,05	g
Błonnik	35,13	g
Sól	4,82	g

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, wek+ pasta z jaj i ryby+kiełb drob+pomidor+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 713,06 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,75 , Cukry: 3,23 , Tłuszcz ogółem: 21,3 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7 , Białko: 31,1 , Błonnik: 4,97 , Sól: 1,99

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Filet z kurczaka duszony w sosie wł - w tym alergeny (Gluten), Ryż gotowany, Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 751,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,58 , Cukry: 17,35 , Tłuszcz ogółem: 5,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,58 , Białko: 45,48 , Błonnik: 14 , Sól: ,9

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+kiełbasa zielonogorska+ pomidor+dżem - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 585,98 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,89 , Cukry: 24,56 , Tłuszcz ogółem: 13,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,16 , Białko: 24,63 , Błonnik: 3,4 , Sól: 1,72

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 125,41	kcal
Węglowodny przyswajalne	312,36	g
Cukry (glukoza)	14,70	g
Cukry (fruktoza)	21,42	g
Cukry (sacharoza)	23,57	g
Tłuszcze (nasycone)	16,81	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,17	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,16	g
Białko	101,81	g
Błonnik	25,37	g
Sól	4,62	g

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

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, graha+pasta z jaj i ryby+kiełb drob+pomidor+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 438,85 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 52,86 , Cukry: ,43 , Tłuszcz ogółem: 12,81 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,6 , Białko: 21,09 , Błonnik: 8,6 , Sól: 1,95

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Filet z kurczaka duszony w sosie wł - w tym alergeny (Gluten), Ryż gotowany, Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 751,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,58 , Cukry: 17,35 , Tłuszcz ogółem: 5,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,58 , Białko: 45,48 , Błonnik: 14 , Sól: ,9

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

graham+kiełbasa zielonogorska+pomidor+dżem - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 469,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,06 , Cukry: 21,66 , Tłuszcz ogółem: 7,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,12 , Białko: 21,58 , Błonnik: 9,28 , Sól: 1,86

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 735,16	kcal
Węglowodny przyswajalne	258,65	g
Cukry (glukoza)	14,70	g
Cukry (fruktoza)	21,42	g
Cukry (sacharoza)	17,87	g
Tłuszcze (nasycone)	9,36	g
Tłuszcze (jednonasycone)	9,59	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,38	g
Białko	88,75	g
Błonnik	34,88	g
Sól	4,72	g

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Herbata, Chleb graham+śledź w sosie pom.+kiełb+pomidor+ru - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne),

Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 516,61 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,88 , Cukry: 3,71 , Tłuszcz ogółem: 20,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,13 , Białko: 20,94 , Błonnik: 8,67 , Sól: 2,35

OBIAD

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

Wartość energetyczna: 953,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,33 , Cukry: 12,19 , Tłuszcz ogółem: 17,91 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,36 , Białko: 55,24 , Błonnik: 24,32 , Sól: 2,35

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 593,99 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,21 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 25,31 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,13 , Białko: 26,3 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,55

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 138,80	kcal
Węglowodny przyswajalne	261,56	g
Cukry (glukoza)	7,46	g
Cukry (fruktoza)	14,93	g
Cukry (sacharoza)	12,58	g
Tłuszcze (nasycone)	32,68	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,61	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,29	g
Białko	103,09	g
Błonnik	44,87	g
Sól	7,25	g

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, wek+ pasta z jaj i ryby+kiełb drob+rukola+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 827,06 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,94 , Cukry: 4,85 , Tłuszcz ogółem: 33,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,21 , Białko: 31,42 , Błonnik: 5,09 , Sól: 1,99

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 jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Filet z kurczaka duszony w sosie wł - w tym alergeny (Gluten), Ryż gotowany, Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 751,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,58 , Cukry: 17,35 , Tłuszcz ogółem: 5,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,58 , Białko: 45,48 , Błonnik: 14 , Sól: ,9

PODWIECZOREK

Jabłko, Kefir - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 175,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,55 , Cukry: 14,55 , Tłuszcz ogółem: 3,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,44 , Białko: 7,4 , Błonnik: 3 , Sól: ,2

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+kiełbasa zielonogorska+ pomidor+dżem - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 718,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,99 , Cukry: 24,56 , Tłuszcz ogółem: 29 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,54 , Białko: 24,78 , Błonnik: 3,4 , Sól: 1,72

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 561,72	kcal
Węglowodny przyswajalne	331,36	g
Cukry (glukoza)	15,42	g
Cukry (fruktoza)	22,31	g
Cukry (sacharoza)	25,08	g
Tłuszcze (nasycone)	39,56	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,39	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,77	g
Białko	115,53	g
Błonnik	25,50	g
Sól	5,06	g

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, wek+ pasta z jaj i ryby+kiełb drob+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 704,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,61 , Cukry: 3,89 , Tłuszcz ogółem: 31,34 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,76 , Białko: 27,7 , Błonnik: 4,05 , Sól: 1,59

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Filet z kurczaka duszony w sosie wł - w tym alergeny (Gluten), Ryż gotowany, Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 751,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,58 , Cukry: 17,35 , Tłuszcz ogółem: 5,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,58 , Białko: 45,48 , Błonnik: 14 , Sól: ,9

PODWIECZOREK

Jabłko-mus

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 837,03 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 99,42 , Cukry: 25,06 , Tłuszcz ogółem: 33,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 21,66 , Białko: 32,08 , Błonnik: 4,93 , Sól: 1,68

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 367,87	kcal
Węglowodny przyswajalne	304,76	g
Cukry (glukoza)	15,34	g
Cukry (fruktoza)	22,21	g
Cukry (sacharoza)	23,30	g

Tłuszcze (nasycone)	38,06	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,52	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,92	g
Białko	105,86	g
Błonnik	25,99	g
Sól	4,18	g

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Herbata, Chleb bezgl+śledź w sosie pom.+kiełb+pomidor+ru - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 276,77 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 5,15 , Cukry: 3,35 , Tłuszcz ogółem: 21,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,47 , Białko: 11,02 , Błonnik: ,99 , Sól: 1,05

OBIAD

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

Wartość energetyczna: 778,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,59 , Cukry: 11,84 , Tłuszcz ogółem: 24,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,32 , Białko: 40,59 , Błonnik: 16,93 , Sól: 1,29

PODWIECZOREK

Jabłko, Rodzynki - w tym alergeny (Siarczyn i pochodna siarczynowa)

Wartość energetyczna: 325,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,54 , Cukry: 25,02 , Tłuszcz ogółem: ,57 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,21 , Białko: 2,61 , Błonnik: 9,55 , Sól: ,05

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 424,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 45,27 , Cukry: 44,47 , Tłuszcz ogółem: 23,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,33 , Białko: 10,47 , Błonnik: 1,2 , Sól: 1,11

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	1 805,30	kcal
Węglowodny przyswajalne	204,55	g
Cukry (glukoza)	9,46	g
Cukry (fruktoza)	20,33	g
Cukry (sacharoza)	54,89	g
Tłuszcze (nasycone)	35,33	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,48	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,14	g
Białko	64,68	g
Błonnik	28,67	g
Sól	3,50	g

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

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, grah+ pasta z jaj i ryby+kiełb drob+rukola+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 810,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,9 , Cukry: 3,31 , Tłuszcz ogółem: 30,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,5 , Białko: 33,38 , Błonnik: 10,97 , Sól: 2,29

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler),

Filet z kurczaka duszony w sosie wł - w tym alergeny (Gluten), Ryż gotowany, Marchew duszona 200g - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 740,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,58 , Cukry: 17,35 , Tłuszcz ogółem: 5,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,58 , Białko: 42,96 , Błonnik: 14 , Sól: ,76

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

Kawa zbożowa z cukrem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), graham+kiełbasa zielonogorska+pomidor+dżem - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 698,51 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 81,04 , Cukry: 23,02 , Tłuszcz ogółem: 26,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,63 , Białko: 27,64 , Błonnik: 9,28 , Sól: 2,01

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 324,64	kcal
Węglowodny przyswajalne	304,67	g
Cukry (glukoza)	15,42	g
Cukry (fruktoza)	22,31	g
Cukry (sacharoza)	20,50	g
Tłuszcze (nasycone)	33,78	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,83	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,43	g
Białko	104,58	g
Błonnik	37,26	g
Sól	5,06	g

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Herbata, Chleb mieszany+śledź w sosie pom.+kiełb+pomidor+ru - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 605,72 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 77,39 , Cukry: 4,79 , Tłuszcz ogółem: 20,29 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,18 , Białko: 21,45 , Błonnik: 8,61 , Sól: 2,58

OBIAD

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

Wartość energetyczna: 971,17 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 136,02 , Cukry: 13,23 , Tłuszcz ogółem: 16,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,75 , Białko: 52,77 , Błonnik: 22,12 , Sól: 2,21

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

Chleb mieszany+ kiełbasa zielon+ dżem+ pomidor - 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: 690,19 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,02 , Cukry: 22,74 , Tłuszcz ogółem: 17,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,31 , Białko: 21,02 , Błonnik: 9,22 , Sól: 2,13

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

Wartość energetyczna kcal	2 342,07	kcal
Węglowodny przyswajalne	331,58	g
Cukry (glukoza)	13,21	g
Cukry (fruktoza)	20,68	g
Cukry (sacharoza)	21,42	g
Tłuszcze (nasycone)	27,30	g
Tłuszcze (jednonasycone)	18,55	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,10	g
Białko	95,84	g
Błonnik	42,95	g
Sól	6,93	g

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Herbata, Chleb mieszany+ jajko+miód+ rukola+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 656,73 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,47 , Cukry: 3,54 , Tłuszcz ogółem: 18,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,49 , Białko: 19,37 , Błonnik: 8,54 , Sól: 1,83

OBIAD

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

Wartość energetyczna: 1 039,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 167,42 , Cukry: 15,86 , Tłuszcz ogółem: 12,88 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,76 , Białko: 52,74 , Błonnik: 33,25 , Sól: 1,23

PODWIECZOREK

Jabłko

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 733,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,68 , Cukry: 24,1 , Tłuszcz ogółem: 21,95 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,59 , Białko: 23,37 , Błonnik: 9,64 , Sól: 2,22

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 504,51	kcal
Węglowodny przyswajalne	380,72	g
Cukry (glukoza)	13,49	g
Cukry (fruktoza)	21,03	g
Cukry (sacharoza)	23,52	g
Tłuszcze (nasycone)	25,90	g
Tłuszcze (jednonasycone)	18,95	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,17	g
Białko	96,07	g
Błonnik	54,43	g
Sól	5,29	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 **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+śledź w sosie pom.+kiełb+p	Śledź w sosie pomidorowym *(4)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	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
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Fasolka po bretońsku z chlebem **(gotowani	Wieprzowina, łopatka	40,0	g
	Kiełbasa toruńska *(6, 7)	40,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	100,0	g
	Cebula	10,0	g
	Fasola biała, nasiona suche	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	15,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

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

Chleb mieszany+ kiełbasa zielon+ ser żół+ p	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
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ pasta z jaj i ryby+kiełb drob+rukola+po	Jaja kurze całe *(3)	40,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	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
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Filet z kurczaka duszony w sosie wł **(gotow	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Filety z kurczaka, got. w wodzie	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Marchew	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Wek+kiełbasa zielonogorska+pomidor+dżem	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ pasta z jaj i ryby+kiełb drob+pomidor **	Jaja kurze całe *(3)	40,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	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
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Filet z kurczaka duszony w sosie wł **(gotow	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Filety z kurczaka, got. w wodzie	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g

	Marchew	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Wek+kiełbasa zielonogorska+pomidor+dżem	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+śledź w sosie pom.+kiełb+po	Śledź w sosie pomidorowym *(4)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	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
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Fasolka po bretońsku z chlebem graham **(g	Wieprzowina, łopatka	40,0	g
	Kiełbasa toruńska *(6, 7)	40,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g

	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Cebula	10,0	g
	Fasola biała, nasiona suche	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	15,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ kiełbasa zielon+ ser żół+ po	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+śledź w sosie pom.+kiełb+po	Śledź w sosie pomidorowym *(4)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	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
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Fasolka po bretońsku z chlebem graham **(g	Wieprzowina, łopatka	40,0	g
	Kiełbasa toruńska *(6, 7)	40,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Cebula	10,0	g
	Fasola biała, nasiona suche	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	15,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ kiełbasa zielon+ ser żół+ po	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	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: D03/M CUKRZYCA+NISKOPUR D03/M

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Graham+pasta z jaj i ryby+kiełbasa dr+rukol	Jaja kurze całe *(3)	40,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g

	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	210,0	g
Filet z kurczaka duszony w sosie wł **(gotow	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Filety z kurczaka, got. w wodzie	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Marchew	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ kiełbasa zielon+ dżem+ pomi	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ pasta z jaj i ryby+kiełb drob+pomidor+r	Jaja kurze całe *(3)	40,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	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
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Filet z kurczaka duszony w sosie wł **(gotow	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Filety z kurczaka, got. w wodzie	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Marchew	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Wek+kiełbasa zielonogorska+pomidor+dżem	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g

	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D05/M MOD.- UBOGOENERGETYCZNA D05/

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
graha+pasta z jaj i ryby+kiełb drob+pomidor+	Jaja kurze całe *(3)	40,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	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
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Filet z kurczaka duszony w sosie wł **(gotow	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Filety z kurczaka, got. w wodzie	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Marchew	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+kiełbasa zielonogorska+pomidor+dż	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g

	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+śledź w sosie pom.+kiełb+po	Śledź w sosie pomidorowym *(4)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	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
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Fasolka po bretońsku z chlebem graham **(g	Wieprzowina, łopatka	40,0	g
	Kiełbasa toruńska *(6, 7)	40,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Cebula	10,0	g
	Fasola biała, nasiona suche	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	15,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm

Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ kiełbasa zielon+ ser żół+ po	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ pasta z jaj i ryby+kiełb drob+rukola+po	Jaja kurze całe *(3)	40,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	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
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Filet z kurczaka duszony w sosie wł **(gotow	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Filety z kurczaka, got. w wodzie	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g

Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Marchew	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	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+kiełbasa zielonogorska+pomidor+dżem	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ pasta z jaj i ryby+kiełb drob+pomidor **	Jaja kurze całe *(3)	40,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	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
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g

	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Filet z kurczaka duszony w sosie wł **(gotow	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Filety z kurczaka, got. w wodzie	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Marchew	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Wek+kiełbasa zielonogorska+pomidor+dżem	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Cukier	10,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb bezgl+śledź w sosie pom.+kiełb+pomi	Śledź w sosie pomidorowym *(4)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	210,0	g

	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Skrobia ziemniaczana	20,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Makaron Bezglutenowy	30,0	g
Fasolka po bretońsku z chlebem bezgl **(got	Wieprzowina, łopatka	40,0	g
	Kiełbasa toruńska *(6, 7)	40,0	g
	Olej rzepakowy	15,0	g
	Cebula	10,0	g
	Fasola biała, nasiona suche	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	15,0	g
	Skrobia ziemniaczana	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	250,0	g
Rodzynki **(obróbka wstępna)	Rodzynki, suszone *(12)	70,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezgl+ kiełbasa zielon+ ser żół+ pomid	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	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 bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
grah+ pasta z jaj i ryby+kiełb drob+rukola+po	Jaja kurze całe *(3)	40,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Rukola	20,0	g

	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	210,0	g
Filet z kurczaka duszony w sosie wł **(gotow	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Filety z kurczaka, got. w wodzie	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Marchew duszona 200g **(duszenie)	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Marchew	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
graham+kiełbasa zielonogorska+pomidor+dż	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g

Chleb mieszany+śledź w sosie pom.+kiełb+p	Śledź w sosie pomidorowym *(4)	70,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
	Kiełbasa Drobiowa *(6, 10)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	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
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Fasolka po bretońsku z chlebem **(gotowani	Wieprzowina, łopatka	40,0	g
	Kiełbasa toruńska *(6, 7)	40,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	100,0	g
	Cebula	10,0	g
	Fasola biała, nasiona suche	80,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	15,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ kiełbasa zielon+ dżem+ po	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	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 **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ jajko+miód+ rukola+pomid	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
	Pomidor	50,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	210,0	g
Fasolka wege po bretońsku z chlebem **(got	Olej rzepakowy	8,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	100,0	g
	Cebula	10,0	g
	Fasola biała, nasiona suche	150,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ dżem+ ser żół+ pomidor **(	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
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

** Sposób obróbki potrawy

* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

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