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

Dieta: D01 PODSTAWOWA D01

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 681,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,98 , Cukry: 16,14 , Tłuszcz ogółem: 23,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,36 , Białko: 20,57 , Błonnik: 8,79 , Sól: 2,52

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krem z białych warzyw - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), surówka z kapusty kiszonej

Wartość energetyczna: 787,14 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,42 , Cukry: 8,66 , Tłuszcz ogółem: 21,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,43 , Białko: 34,71 , Błonnik: 10,6 , Sól: 1,83

PODWIECZOREK

Mandarynki

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 688,83 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,72 , Cukry: 5,63 , Tłuszcz ogółem: 27,17 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,73 , Białko: 23,24 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,79

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 225,13	kcal
Węglowodny przyswajalne	292,06	g
Cukry (glukoza)	5,89	g
Cukry (fruktoza)	7,35	g
Cukry (sacharoza)	30,97	g
Tłuszcze (nasycone)	31,55	g
Tłuszcze (jednonasycone)	29,00	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,40	g
Białko	79,43	g
Błonnik	31,12	g
Sól	7,15	g

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 917,43 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,92 , Cukry: 15,48 , Tłuszcz ogółem: 36,79 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,21 , Białko: 33,07 , Błonnik: 2,92 , Sól: 1,84

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krem z białych warzyw - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 735,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 108,8 , Cukry: 11,39 , Tłuszcz ogółem: 12,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,78 , Białko: 37,41 , Błonnik: 11,55 , Sól: ,78

PODWIECZOREK

Mandarynki

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 709,8 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,9 , Cukry: 6,09 , Tłuszcz ogółem: 36,91 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 20,15 , Białko: 27,49 , Błonnik: 3,06 , Sól: 2,16

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 430,37	kcal
Węglowodny przyswajalne	296,58	g
Cukry (glukoza)	6,76	g
Cukry (fruktoza)	8,87	g
Cukry (sacharoza)	31,13	g
Tłuszcze (nasycone)	39,17	g
Tłuszcze (jednonasycone)	34,78	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,09	g
Białko	98,87	g
Błonnik	20,37	g
Sól	4,78	g

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

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 917,43 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,92 , Cukry: 15,48 , Tłuszcz ogółem: 36,79 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,21 , Białko: 33,07 , Błonnik: 2,92 , Sól: 1,84

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krem z białych warzyw - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 735,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 108,8 , Cukry: 11,39 , Tłuszcz ogółem: 12,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,78 , Białko: 37,41 , Błonnik: 11,55 , Sól: ,78

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+miód - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 722,13 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,33 , Cukry: 6,56 , Tłuszcz ogółem: 28,91 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,53 , Białko: 24,67 , Błonnik: 3 , Sól: 1,73

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

Wartość energetyczna kcal	2 450,21	kcal
Węglowodny przyswajalne	316,21	g
Cukry (glukoza)	7,21	g
Cukry (fruktoza)	14,87	g
Cukry (sacharoza)	25,90	g
Tłuszcze (nasycone)	37,58	g
Tłuszcze (jednonasycone)	29,47	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,06	g
Białko	95,75	g
Błonnik	20,46	g
Sól	4,36	g

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+sałatka z sera żółtego+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 592,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,46 , Cukry: 15,06 , Tłuszcz ogółem: 23,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,3 , Białko: 20,06 , Błonnik: 8,84 , Sól: 2,29

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krem z białych warzyw - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), surówka z kapusty kiszonej

Wartość energetyczna: 787,14 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,42 , Cukry: 8,66 , Tłuszcz ogółem: 21,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,43 , Białko: 34,71 , Błonnik: 10,6 , Sól: 1,83

PODWIECZOREK

Mandarynki

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 599,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,2 , Cukry: 4,55 , Tłuszcz ogółem: 27,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,68 , Białko: 22,73 , Błonnik: 8,94 , Sól: 2,56

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 046,87	kcal
Węglowodny przyswajalne	249,04	g
Cukry (glukoza)	5,89	g
Cukry (fruktoza)	7,35	g
Cukry (sacharoza)	28,81	g
Tłuszcze (nasycone)	31,45	g
Tłuszcze (jednonasycone)	29,03	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,17	g
Białko	78,41	g
Błonnik	31,24	g
Sól	6,69	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+sałatka z sera żółtego+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 546,31 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 59,01 , Cukry: 15 , Tłuszcz ogółem: 23,39 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,24 , Białko: 18,4 , Błonnik: 7,57 , Sól: 2,07

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 krem z białych warzyw - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), surówka z kapusty kiszonej

Wartość energetyczna: 787,14 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,42 , Cukry: 8,66 , Tłuszcz ogółem: 21,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,43 , Białko: 34,71 , Błonnik: 10,6 , Sól: 1,83

PODWIECZOREK

Mandarynki

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 553,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 56,74 , Cukry: 4,49 , Tłuszcz ogółem: 26,68 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,61 , Białko: 21,07 , Błonnik: 7,66 , Sól: 2,35

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	2 322,93	kcal
Węglowodny przyswajalne	285,60	g
Cukry (glukoza)	6,84	g
Cukry (fruktoza)	8,45	g
Cukry (sacharoza)	29,15	g
Tłuszcze (nasycone)	37,22	g
Tłuszcze (jednonasycone)	31,57	g
Tłuszcze (wielonasycone)	13,20	g
Białko	85,91	g
Błonnik	37,21	g
Sól	7,59	g

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 738,6 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,19 , Cukry: 15,38 , Tłuszcz ogółem: 17,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,56 , Białko: 33,26 , Błonnik: 2,91 , Sól: 1,75

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krem z białych warzyw - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler),

Kurczak w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 708,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 108,8 , Cukry: 11,39 , Tłuszcz ogółem: 9,34 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,58 , Białko: 37,41 , Błonnik: 11,55 , Sól: ,78

PODWIECZOREK

Mandarynki

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 589,81 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,23 , Cukry: 6,56 , Tłuszcz ogółem: 13,68 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,16 , Białko: 24,52 , Błonnik: 3 , Sól: 1,72

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 104,58	kcal
Węglowodny przyswajalne	315,18	g
Cukry (glukoza)	6,76	g
Cukry (fruktoza)	8,87	g
Cukry (sacharoza)	31,50	g
Tłuszcze (nasycone)	18,33	g
Tłuszcze (jednonasycone)	15,11	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,44	g
Białko	96,09	g
Błonnik	20,30	g
Sól	4,26	g

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

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 414,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 52,7 , Cukry: ,71 , Tłuszcz ogółem: 9,66 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,23 , Białko: 22,41 , Błonnik: 8,04 , Sól: 1,71

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krem z białych warzyw - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 708,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 108,8 , Cukry: 11,39 , Tłuszcz ogółem: 9,34 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,58 , Białko: 37,41 , Błonnik: 11,55 , Sól: ,78

PODWIECZOREK

Mandarynki

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 473,82 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 72,41 , Cukry: 3,66 , Tłuszcz ogółem: 7,37 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,11 , Białko: 21,47 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,86

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	1 664,39	kcal
Węglowodny przyswajalne	247,85	g

Cukry (glukoza)	6,76	g
Cukry (fruktoza)	8,87	g
Cukry (sacharoza)	13,93	g
Tłuszcze (nasycone)	10,95	g
Tłuszcze (jednonasycone)	8,69	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,85	g
Białko	82,19	g
Błonnik	31,31	g
Sól	4,36	g

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+sałatka z sera żółtego+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 592,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,46 , Cukry: 15,06 , Tłuszcz ogółem: 23,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,3 , Białko: 20,06 , Błonnik: 8,84 , Sól: 2,29

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krem z białych warzyw - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), surówka z kapusty kiszonej

Wartość energetyczna: 787,14 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,42 , Cukry: 8,66 , Tłuszcz ogółem: 21,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,43 , Białko: 34,71 , Błonnik: 10,6 , Sól: 1,83

PODWIECZOREK

Mandarynki

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 599,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,2 , Cukry: 4,55 , Tłuszcz ogółem: 27,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,68 , Białko: 22,73 , Błonnik: 8,94 , Sól: 2,56

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 046,87	kcal
Węglowodny przyswajalne	249,04	g
Cukry (glukoza)	5,89	g
Cukry (fruktoza)	7,35	g
Cukry (sacharoza)	28,81	g
Tłuszcze (nasycone)	31,45	g
Tłuszcze (jednonasycone)	29,03	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,17	g
Białko	78,41	g
Błonnik	31,24	g
Sól	6,69	g

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 917,43 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,92 , Cukry: 15,48 , Tłuszcz ogółem: 36,79 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,21 , Białko: 33,07 , Błonnik: 2,92 , Sól: 1,84

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 krem z białych warzyw - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 735,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 108,8 , Cukry: 11,39 , Tłuszcz ogółem: 12,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,78 , Białko: 37,41 , Błonnik: 11,55 , Sól: ,78

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 709,8 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,9 , Cukry: 6,09 , Tłuszcz ogółem: 36,91 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 20,15 , Białko: 27,49 , Błonnik: 3,06 , Sól: 2,16

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 656,87	kcal
Węglowodny przyswajalne	310,38	g
Cukry (glukoza)	6,76	g
Cukry (fruktoza)	8,87	g
Cukry (sacharoza)	32,63	g
Tłuszcze (nasycone)	40,96	g
Tłuszcze (jednonasycone)	35,72	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,18	g
Białko	120,32	g
Błonnik	20,37	g
Sól	5,08	g

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 799,81 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84 , Cukry: 14,72 , Tłuszcz ogółem: 35,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,76 , Białko: 29,87 , Błonnik: 2,19 , Sól: 1,44

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krem z białych warzyw - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 735,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 108,8 , Cukry: 11,39 , Tłuszcz ogółem: 12,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,78 , Białko: 37,41 , Błonnik: 11,55 , Sól: ,78

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+ pasztet - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 828,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,44 , Cukry: 5,96 , Tłuszcz ogółem: 40,61 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 23,21 , Białko: 35,63 , Błonnik: 3,09 , Sól: 2,12

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 438,99	kcal
Węglowodny przyswajalne	291,40	g
Cukry (glukoza)	7,21	g
Cukry (fruktoza)	14,87	g
Cukry (sacharoza)	24,54	g
Tłuszcze (nasycone)	41,82	g
Tłuszcze (jednonasycone)	34,92	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,37	g
Białko	103,51	g
Błonnik	19,83	g
Sól	4,34	g

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 386,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 16,55 , Cukry: 14,75 , Tłuszcz ogółem: 29,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,86 , Białko: 9,99 , Błonnik: 1,17 , Sól: 1,03

OBIAD

Zupa krem z białych warzyw - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), surówka z kapusty kiszonej, Kompot z cukrem

Wartość energetyczna: 958,17 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,15 , Cukry: 37,27 , Tłuszcz ogółem: 34,72 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,41 , Białko: 30,37 , Błonnik: 10,77 , Sól: 1,69

PODWIECZOREK

Mandarynki

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

Kolacja

Chleb mieszany+ kiełbasa zielonog+pasztet+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 324,17 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 35,95 , Cukry: 15,8 , Tłuszcz ogółem: 19,45 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,59 , Białko: 4,96 , Błonnik: 1,2 , Sól: ,67

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 735,85	kcal
Węglowodny przyswajalne	185,60	g
Cukry (glukoza)	6,89	g
Cukry (fruktoza)	9,40	g
Cukry (sacharoza)	65,32	g
Tłuszcze (nasycone)	34,89	g
Tłuszcze (jednonasycone)	36,08	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,56	g
Białko	46,23	g
Błonnik	15,99	g
Sól	3,40	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham +sałatka z sera żółtego+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 592,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,46 , Cukry: 15,06 , Tłuszcz ogółem: 23,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,3 , Białko: 20,06 , Błonnik: 8,84 , Sól: 2,29

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krem z białych warzyw - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), surówka z kapusty kiszonej

Wartość energetyczna: 773,64 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,42 , Cukry: 8,66 , Tłuszcz ogółem: 21,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,43 , Białko: 31,47 , Błonnik: 10,6 , Sól: 1,65

PODWIECZOREK

Mandarynki

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 610,19 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,06 , Cukry: 5,02 , Tłuszcz ogółem: 20,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,4 , Białko: 20,8 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,11

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 043,86	kcal
Węglowodny przyswajalne	267,89	g
Cukry (glukoza)	5,89	g
Cukry (fruktoza)	7,35	g
Cukry (sacharoza)	29,28	g
Tłuszcze (nasycone)	30,16	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,22	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,24	g
Białko	73,23	g
Błonnik	31,18	g
Sól	6,05	g

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 732,34 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,44 , Cukry: 14,39 , Tłuszcz ogółem: 28,86 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,92 , Białko: 22,73 , Błonnik: 7,98 , Sól: 2,02

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krem z białych warzyw - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), surówka z kapusty kiszonej

Wartość energetyczna: 793,86 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,38 , Cukry: 8,6 , Tłuszcz ogółem: 20,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,86 , Białko: 35,32 , Błonnik: 10,6 , Sól: 1,8

PODWIECZOREK

Mandarynki

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

Kolacja

Chleb mieszany+ kiełbasa zielonog+pasztet+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: 683,03 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,54 , Cukry: 4,27 , Tłuszcz ogółem: 23,79 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,59 , Białko: 22,88 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,59

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 276,72	kcal
Węglowodny przyswajalne	289,30	g
Cukry (glukoza)	5,85	g
Cukry (fruktoza)	7,30	g
Cukry (sacharoza)	27,91	g
Tłuszcze (nasycone)	28,40	g
Tłuszcze (jednonasycone)	31,38	g
Tłuszcze (wielonasycone)	13,85	g
Białko	81,83	g
Błonnik	30,31	g
Sól	6,42	g

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 681,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,98 , Cukry: 16,14 , Tłuszcz ogółem: 23,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,36 , Białko: 20,57 , Błonnik: 8,79 , Sól: 2,52

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krem z białych warzyw - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), surówka z kapusty kiszonej, potrawka z ciecierzycą w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 648,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,42 , Cukry: 8,66 , Tłuszcz ogółem: 16,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,95 , Białko: 13,67 , Błonnik: 10,6 , Sól: 1,42

PODWIECZOREK

Mandarynki

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 711,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 114,28 , Cukry: 15,35 , Tłuszcz ogółem: 17,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,85 , Białko: 17,78 , Błonnik: 9,02 , Sól: 1,77

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 109,52	kcal
Węglowodny przyswajalne	319,63	g
Cukry (glukoza)	8,77	g
Cukry (fruktoza)	10,23	g
Cukry (sacharoza)	34,94	g
Tłuszcze (nasycone)	25,19	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,39	g

Tłuszcze (wielonasycone)	9,78	g
Białko	52,93	g
Błonnik	31,26	g
Sól	5,71	g

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

Dieta: D01 PODSTAWOWA D01

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany +sałatka z sera żółtego+ros	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	10,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	30,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	5,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z białych warzyw **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0	g
	Kości, wywar	270,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Kalafior	20,0	g
	Pietruszka, korzeń	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	10,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak w sosie curry z ryżem **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Cebula	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	60,0	g
surówka z kapusty kiszonej **(obróbka wstęp	Olej rzepakowy	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	20,0	g
	Kapusta kwaszona	160,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ kiełbasa zielonog+pasztet+	Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	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 z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ pasta z jaj+ roszponka **(obróbka wst	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	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 krem z białych warzyw **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0	g
	Kości, wywar	270,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Kalafior	20,0	g
	Pietruszka, korzeń	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	10,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak w sosie curry z ryżem **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g

	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Cebula	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	60,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Wek+kiełbasa zielonogorska+pomidor+ pasz	Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	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+ pasta z jaj+ roszponka **(obróbka wst	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	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 krem z białych warzyw **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0	g
	Kości, wywar	270,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Kalafior	20,0	g

	Pietruszka, korzeń	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	10,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak w sosie curry z ryżem **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Cebula	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	60,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	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+miód	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+sałatka z sera żółtego+roszp	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	10,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	30,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	5,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z białych warzyw **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0	g
	Kości, wywar	270,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Kalafior	20,0	g
	Pietruszka, korzeń	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	10,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak w sosie curry z ryżem **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Cebula	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	60,0	g
surówka z kapusty kiszonej **(obróbka wstęp	Olej rzepakowy	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	20,0	g
	Kapusta kwaszona	160,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ kiełbasa zielonog+pasztet+p	Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	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 z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+sałatka z sera żółtego+roszp	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	10,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	30,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	5,0	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 krem z białych warzyw **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0	g
	Kości, wywar	270,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Kalafior	20,0	g
	Pietruszka, korzeń	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	10,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak w sosie curry z ryżem **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Cebula	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	60,0	g
surówka z kapusty kiszonej **(obróbka wstęp	Olej rzepakowy	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	20,0	g
	Kapusta kwaszona	160,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ kiełbasa zielonog+pasztet+p	Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	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: 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+ pasta z jaj+ roszponka **(obróbka wst	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Szczypiorek	3,0	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 krem z białych warzyw **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0	g
	Kości, wywar	270,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Kalafior	20,0	g
	Pietruszka, korzeń	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	10,0	g

	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak w sosie curry z ryżem **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Cebula	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	60,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Wek+kiełbasa zielonogorska+pomidor+miód	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D05/M MOD.- UBOGOENERGETYCZNA D05/

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+ pasta z jaj+ roszponka **(obróbka	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Roszponka	20,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z białych warzyw **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0	g
	Kości, wywar	270,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Kalafior	20,0	g
	Pietruszka, korzeń	10,0	g

	Pietruszka, liście	5,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	10,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak w sosie curry z ryżem **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Cebula	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	60,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+kiełbasa zielonogorska+pomidor+mi	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	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 z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+sałatka z sera żółtego+roszp	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	10,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	30,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	5,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm

Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z białych warzyw **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0	g
	Kości, wywar	270,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Kalafior	20,0	g
	Pietruszka, korzeń	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	10,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak w sosie curry z ryżem **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Cebula	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	60,0	g
surówka z kapusty kiszonej **(obróbka wstęp	Olej rzepakowy	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	20,0	g
	Kapusta kwaszona	160,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ kiełbasa zielonog+pasztet+p	Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	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 z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ pasta z jaj+ roszponka **(obróbka wst	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g

	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	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 krem z białych warzyw **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0	g
	Kości, wywar	270,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Kalafior	20,0	g
	Pietruszka, korzeń	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	10,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak w sosie curry z ryżem **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Cebula	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	60,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Wek+kiełbasa zielonogorska+pomidor+ pasz	Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	g

	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	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+ pasta z jaj+ roszponka **(obróbka wst	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	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 krem z białych warzyw **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0	g
	Kości, wywar	270,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Kalafior	20,0	g
	Pietruszka, korzeń	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	10,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak w sosie curry z ryżem **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Cebula	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	60,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	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+ pasz	Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany +sałatka z sera żółtego+ros	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	10,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	30,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa krem z białych warzyw **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0	g
	Kości, wywar	270,0	g
	Kalafior	20,0	g
	Pietruszka, korzeń	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	10,0	g
	Skrobia ziemniaczana	10,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Wafle Ryżowe	20,0	g
Kurczak w sosie curry z ryżem **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, ze skórą	100,0	g
	Olej rzepakowy	15,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Cebula	10,0	g

	Skrobia ziemniaczana	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	60,0	g
surówka z kapusty kiszonej **(obróbka wstęp	Olej rzepakowy	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	20,0	g
	Kapusta kwaszona	160,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ kiełbasa zielonog+pasztet+	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	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 +sałatka z sera żółtego+roszp	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	10,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	30,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	5,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z białych warzyw **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0	g

	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Kalafior	20,0	g
	Pietruszka, korzeń	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	10,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	270,0	g
Kurczak w sosie curry z ryżem **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Cebula	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	60,0	g
surówka z kapusty kiszonej **(obróbka wstęp	Olej rzepakowy	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	20,0	g
	Kapusta kwaszona	160,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+ kiełbasa zielonog+miód+pom	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ pasta z jaj+roszponka **(o	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g

	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z białych warzyw **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	30,0	g
	Kości, wywar	270,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Kalafior	20,0	g
	Pietruszka, korzeń	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	10,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak w sosie curry z ryżem **(duszenie)	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Cebula	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	60,0	g
surówka z kapusty kiszonej **(obróbka wstęp	Olej rzepakowy	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	20,0	g
	Kapusta kwaszona	160,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ kiełbasa zielonog+pasztet+	Pasztet podlaski z kurczaka *(1, 3, 6, 7, 9, 11)	30,0	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
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy **(got	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g

Inne składniki

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany +sałatka z sera żółtego+ros	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	10,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	30,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	5,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z białych warzyw **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Kalafior	20,0	g
	Pietruszka, korzeń	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	10,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	270,0	g
surówka z kapusty kiszonej **(obróbka wstęp	Olej rzepakowy	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	20,0	g
	Kapusta kwaszona	160,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
potrawka z ciecierzycą w sosie curry z ryżem	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Cebula	10,0	g
	Ciecierzyca	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	30,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ miód+dżem+pomidor **(ob	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	25,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
Inne składniki			

** Sposób obróbki potrawy

* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

1	Gluten	2	Skorupiaki	3	Jaja (jadalne)
4	Ryba	5	Orzeszki ziemne	6	Białko sojowe
7	Białko mleka krowiego	8	Orzechy i nasiona	9	Seler
10	Musztarda/gorczyca	11	Nasiona sezamu	12	Siarczyn i pochodna siarczynowa
13	Nasiona łubinu	14	Owoce morza	P15	Albumina
P16	Ananas	P17	Arbuz	P18	Aspartam
P19	Banan	P20	Białko jaja kurzego	P21	Borówka
P22	Bób	P23	Brzoskwinia	P24	Cebula
P25	Cynamon	P26	Cytrynian	P27	Czekolada
P28	Czosnek	P29	Dodatek do żywności	P30	Dorsz
P31	Drób	P32	Figi	P33	Gałka muszkatołowa
P34	Glutaminian	P35	Goździk	P36	Grzyb
P37	Homar	P38	Imbir	P39	Jabłko
P40	Kalmar	P41	Kokos	P42	Koncentrat białek jaja kurzego
P43	Krab	P44	Krewetki	P45	Kukurydza
P46	Kwas tłuszczowy omega-3 pochodzenia rybnego	P47	Laktoza	P48	Maliny
P49	Małże	P50	Marchew	P51	Mątwa
P52	Melon	P53	Mięso	P54	Mięso czerwone
P55	Migdał	P56	Nabiał	P57	Nasiona
P58	Olej rybi	P59	Olejek migdałowy	P60	Orzech
P61	Orzech laskowy	P62	Orzech nerkowca	P63	Orzech włoski - orzech
P64	Orzeszki piniowe	P65	Ostryga	P66	Ośmiornica