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

Dieta: D01 PODSTAWOWA D01

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb miesz+kiełbasa szynkowa+ogórek+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 653,43 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,44 , Cukry: 14,69 , Tłuszcz ogółem: 20,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,1 , Białko: 22,87 , Błonnik: 7,87 , Sól: 2,52

OBIAD

Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Sztuka mięsa po węgiersku - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 869,17 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,95 , Cukry: 12,16 , Tłuszcz ogółem: 23,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,9 , Białko: 53,03 , Błonnik: 10,63 , Sól: 1,12

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+ twarożek ze szczypiorkiem+dżem+pom - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

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

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 311,07	kcal
Węglowodny przyswajalne	304,83	g
Cukry (glukoza)	13,01	g
Cukry (fruktoza)	14,67	g
Cukry (sacharoza)	37,16	g
Tłuszcze (nasycone)	27,04	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,62	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,95	g
Białko	104,69	g
Błonnik	30,70	g
Sól	5,47	g

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, we+kiełbasa szynkowa+pomidor+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 841,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,18 , Cukry: 16,43 , Tłuszcz ogółem: 28,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,4 , Białko: 33,31 , Błonnik: 3,15 , Sól: 2,33

OBIAD

Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Kurczak w jarzynach - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 673,57 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 100,88 , Cukry: 12,01 , Tłuszcz ogółem: 8,6 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,76 , Białko: 36,61 , Błonnik: 13,74 , Sól: ,74

PODWIECZOREK

Mandarynki

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

Kolacja

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

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

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 230,77	kcal
Węglowodny przyswajalne	309,03	g
Cukry (glukoza)	12,90	g
Cukry (fruktoza)	14,60	g
Cukry (sacharoza)	39,39	g
Tłuszcze (nasycone)	29,84	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,32	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,89	g
Białko	96,24	g
Błonnik	23,27	g
Sól	4,37	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, we+kiełbasa szynkowa+pomidor+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 841,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,18 , Cukry: 16,43 , Tłuszcz ogółem: 28,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,4 , Białko: 33,31 , Błonnik: 3,15 , Sól: 2,33

OBIAD

Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Kurczak w jarzynach - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 673,57 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 100,88 , Cukry: 12,01 , Tłuszcz ogółem: 8,6 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,76 , Białko: 36,61 , Błonnik: 13,74 , Sól: ,74

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+ twarożek +dżem+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 646,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,93 , Cukry: 24,56 , Tłuszcz ogółem: 19,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,65 , Białko: 25,21 , Błonnik: 3,4 , Sól: 1,29

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 236,50	kcal
Węglowodny przyswajalne	310,14	g
Cukry (glukoza)	13,32	g
Cukry (fruktoza)	20,55	g
Cukry (sacharoza)	33,68	g
Tłuszcze (nasycone)	29,87	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,29	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,94	g
Białko	95,74	g
Błonnik	23,29	g
Sól	4,37	g

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+kiełbasa szynkowa+ogórek+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 564,35 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,93 , Cukry: 13,61 , Tłuszcz ogółem: 20,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,05 , Białko: 22,37 , Błonnik: 7,93 , Sól: 2,29

OBIAD

Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Sztuka mięsa po węgiersku - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 825,14 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,95 , Cukry: 12,16 , Tłuszcz ogółem: 18,72 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,68 , Białko: 56,23 , Błonnik: 10,63 , Sól: 1,05

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+ twarożek ze szczypiorkiem+ser żó+pom - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 618,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,49 , Cukry: 4,6 , Tłuszcz ogółem: 21,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,68 , Białko: 32,81 , Błonnik: 9 , Sól: 2,04

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 075,94	kcal
Węglowodny przyswajalne	243,32	g
Cukry (glukoza)	7,26	g
Cukry (fruktoza)	8,92	g
Cukry (sacharoza)	28,00	g
Tłuszcze (nasycone)	28,44	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,08	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,57	g
Białko	112,30	g
Błonnik	30,42	g
Sól	5,39	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+kiełbasa szynkowa+ogórek+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne),

Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 518,14 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 56,47 , Cukry: 13,55 , Tłuszcz ogółem: 19,91 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,98 , Białko: 20,71 , Błonnik: 6,65 , 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

Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Sztuka mięsa po węgiersku - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 869,17 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,95 , Cukry: 12,16 , Tłuszcz ogółem: 23,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,9 , Białko: 53,03 , Błonnik: 10,63 , Sól: 1,12

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+ twarożek ze szczypiorkiem+ser żó+pom - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

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

DRUGA KOLACJA

graham 60 g+ masło+ pomidor 50 g - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 185,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 26,87 , Cukry: 1,58 , Tłuszcz ogółem: 5,05 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,96 , Białko: 5,47 , Błonnik: 4,44 , Sól: ,66

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 396,05	kcal
Węglowodny przyswajalne	279,88	g
Cukry (glukoza)	8,21	g
Cukry (fruktoza)	10,02	g
Cukry (sacharoza)	28,34	g
Tłuszcze (nasycone)	35,44	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,64	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,81	g
Białko	116,61	g
Błonnik	36,39	g
Sól	6,35	g

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, we+kiełbasa szynkowa+pomidor+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 728,81 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,07 , Cukry: 16,43 , Tłuszcz ogółem: 16,66 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,19 , Białko: 33,21 , Błonnik: 3,15 , Sól: 2,33

OBIAD

Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Kurczak w jarzynach - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 673,57 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 100,88 , Cukry: 12,01 , Tłuszcz ogółem: 8,6 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,76 , Białko: 36,61 , Błonnik: 13,74 , Sól: ,74

PODWIECZOREK

Mandarynki

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 534,73 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,83 , Cukry: 24,56 , Tłuszcz ogółem: 8,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,45 , Białko: 25,11 , Błonnik: 3,4 , Sól: 1,29

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 004,62	kcal
Węglowodny przyswajalne	308,73	g
Cukry (glukoza)	12,87	g
Cukry (fruktoza)	14,55	g
Cukry (sacharoza)	39,38	g
Tłuszcze (nasycone)	13,42	g
Tłuszcze (jednonasycone)	12,59	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,52	g
Białko	95,83	g
Błonnik	23,14	g
Sól	4,36	g

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

ŚNIADANIE

graham+kiełbasa szynkowa+pomidor+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 454,6 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,07 , Cukry: 14,26 , Tłuszcz ogółem: 8,57 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,85 , Białko: 22,36 , Błonnik: 8,28 , Sól: 2,28

OBIAD

Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Kurczak w jarzynach - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kompot bez cukru

Wartość energetyczna: 673,57 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 100,88 , Cukry: 12,01 , Tłuszcz ogółem: 8,6 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,76 , Białko: 36,61 , Błonnik: 13,74 , Sól: ,74

PODWIECZOREK

Mandarynki

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 421,74 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 73,91 , Cukry: 21,66 , Tłuszcz ogółem: 2,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,59 , Białko: 21,16 , Błonnik: 9,28 , Sól: 1,44

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

Wartość energetyczna kcal	1 617,41	kcal
Węglowodny przyswajalne	253,81	g
Cukry (glukoza)	12,87	g
Cukry (fruktoza)	14,55	g
Cukry (sacharoza)	34,32	g
Tłuszcze (nasycone)	6,23	g
Tłuszcze (jednonasycone)	6,71	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,94	g
Białko	81,03	g
Błonnik	34,15	g
Sól	4,47	g

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+kiełbasa szynkowa+ogórek+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 564,35 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,93 , Cukry: 13,61 , Tłuszcz ogółem: 20,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,05 , Białko: 22,37 , Błonnik: 7,93 , Sól: 2,29

OBIAD

Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Sztuka mięsa po węgiersku - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 869,17 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,95 , Cukry: 12,16 , Tłuszcz ogółem: 23,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,9 , Białko: 53,03 , Błonnik: 10,63 , Sól: 1,12

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+ twarożek ze szczypiorkiem+ser żó+pom - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 618,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,49 , Cukry: 4,6 , Tłuszcz ogółem: 21,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,68 , Białko: 32,81 , Błonnik: 9 , Sól: 2,04

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 119,96	kcal
Węglowodny przyswajalne	243,32	g
Cukry (glukoza)	7,26	g
Cukry (fruktoza)	8,92	g
Cukry (sacharoza)	28,00	g
Tłuszcze (nasycone)	29,66	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,10	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,79	g
Białko	109,10	g
Błonnik	30,42	g
Sól	5,46	g

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, we+kiełbasa szynkowa+pomidor+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten,

Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 841,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,18 , Cukry: 16,43 , Tłuszcz ogółem: 28,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,4 , Białko: 33,31 , Błonnik: 3,15 , Sól: 2,33

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

Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Kurczak w jarzynach - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 673,57 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 100,88 , Cukry: 12,01 , Tłuszcz ogółem: 8,6 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,76 , Białko: 36,61 , Błonnik: 13,74 , Sól: ,74

PODWIECZOREK

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

Wartość energetyczna: 167,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 23,35 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: 3,9 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,41 , Białko: 7,7 , Błonnik: 2,85 , Sól: ,19

Kolacja

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

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

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 420,77	kcal
Węglowodny przyswajalne	327,73	g
Cukry (glukoza)	12,90	g
Cukry (fruktoza)	14,60	g
Cukry (sacharoza)	40,89	g
Tłuszcze (nasycone)	34,01	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,52	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,10	g
Białko	109,49	g
Błonnik	23,27	g
Sól	4,80	g

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, we+kiełbasa szynkowa+pomidor+roszpon+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 727,59 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,98 , Cukry: 15,87 , Tłuszcz ogółem: 26,73 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,96 , Białko: 30,52 , Błonnik: 2,71 , Sól: 1,93

OBIAD

Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Kurczak w jarzynach - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 673,57 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 100,88 , Cukry: 12,01 , Tłuszcz ogółem: 8,6 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,76 , Białko: 36,61 , Błonnik: 13,74 , Sól: ,74

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+ twarożek ze szczypiorkiem+dżem+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 788,46 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,06 , Cukry: 24,51 , Tłuszcz ogółem: 24,12 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,84 , Białko: 35,03 , Błonnik: 3,55 , Sól: 1,23

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 264,62	kcal
Węglowodny przyswajalne	304,07	g
Cukry (glukoza)	13,43	g
Cukry (fruktoza)	20,70	g
Cukry (sacharoza)	32,82	g
Tłuszcze (nasycone)	32,62	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,75	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,29	g
Białko	102,76	g
Błonnik	23,00	g
Sól	3,91	g

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb bezgl+kiełbasa szynkowa+ogórek+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 441,15 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,36 , Cukry: 42,42 , Tłuszcz ogółem: 22,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,39 , Białko: 12,44 , Błonnik: ,25 , Sól: ,99

OBIAD

Zupa kalafiorowa z waflami ryżowymi - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Sztuka mięsa po węgiersku - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Ryż gotowany, Kompot z cukrem

Wartość energetyczna: 968,56 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 112,53 , Cukry: 40,48 , Tłuszcz ogółem: 31,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,14 , Białko: 48,26 , Błonnik: 8,37 , Sól: 1,11

PODWIECZOREK

Mandarynki

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

Kolacja

Chleb bezglute+ twarożek ze szczypiorkiem+dżem+pom - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 501,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,04 , Cukry: 63,05 , Tłuszcz ogółem: 20,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,98 , Białko: 10,5 , Błonnik: 1,73 , Sól: ,15

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 001,24	kcal
Węglowodny przyswajalne	239,53	g
Cukry (glukoza)	14,86	g
Cukry (fruktoza)	17,42	g
Cukry (sacharoza)	132,08	g
Tłuszcze (nasycone)	32,55	g

Tłuszcze (jednonasycone)	30,45	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,08	g
Białko	72,39	g
Błonnik	14,15	g
Sól	2,26	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graha+kiełbasa szynkowa+ogórek+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 564,35 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,93 , Cukry: 13,61 , Tłuszcz ogółem: 20,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,05 , Białko: 22,37 , Błonnik: 7,93 , Sól: 2,29

OBIAD

Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Sztuka mięsa po węgiersku - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 858,17 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,95 , Cukry: 12,16 , Tłuszcz ogółem: 23,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,9 , Białko: 50,39 , Błonnik: 10,63 , Sól: ,97

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+ twarożek ze szczypiorkiem+dżem+pomid - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 631,86 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,98 , Cukry: 23,11 , Tłuszcz ogółem: 17,73 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,95 , Białko: 27,38 , Błonnik: 9,4 , Sól: 1,59

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 121,88	kcal
Węglowodny przyswajalne	261,80	g
Cukry (glukoza)	13,01	g
Cukry (fruktoza)	14,67	g
Cukry (sacharoza)	35,01	g
Tłuszcze (nasycone)	26,93	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,66	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,72	g
Białko	101,03	g
Błonnik	30,82	g
Sól	4,86	g

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb miesz+kiełbasa szynkowa+ogórek+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 653,43 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,44 , Cukry: 14,69 , Tłuszcz ogółem: 20,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,1 , Białko: 22,87 , Błonnik: 7,87 , Sól: 2,52

OBIAD

Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Sztuka mięsa po węgiersku - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe,

Seler, Musztarda/gorczyca), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 865,88 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,95 , Cukry: 12,1 , Tłuszcz ogółem: 22,28 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,33 , Białko: 53 , Błonnik: 10,63 , Sól: 1,09

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+serek homo+dżem+pom - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 666,19 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,56 , Cukry: 22,83 , Tłuszcz ogółem: 14,27 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,72 , Białko: 17,63 , Błonnik: 9,35 , Sól: 1,56

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 253,00	kcal
Węglowodny przyswajalne	301,90	g
Cukry (glukoza)	13,01	g
Cukry (fruktoza)	14,67	g
Cukry (sacharoza)	35,74	g
Tłuszcze (nasycone)	24,18	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,10	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,81	g
Białko	94,40	g
Błonnik	30,70	g
Sól	5,18	g

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 619,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,44 , Cukry: 14,69 , Tłuszcz ogółem: 18,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,47 , Białko: 18,68 , Błonnik: 7,87 , Sól: 1,83

OBIAD

Zupa kalafiorowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Potrawka wegetariańska z ciecierzycą - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 525,13 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,26 , Cukry: 12,38 , Tłuszcz ogółem: 3,56 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,26 , Białko: 15,76 , Błonnik: 13,74 , Sól: ,36

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+ twarożek ze szczypiorkiem+dżem+pom - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

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

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	1 933,13	kcal

Węglowodny przyswajalne	304,14	g
Cukry (glukoza)	12,82	g
Cukry (fruktoza)	14,46	g
Cukry (sacharoza)	37,78	g
Tłuszcze (nasycone)	22,77	g
Tłuszcze (jednonasycone)	12,26	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,45	g
Białko	63,22	g
Błonnik	33,80	g
Sól	4,02	g

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

Dieta: D01 PODSTAWOWA D01

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb miesz+kiełbasa szynkowa+ogórek+jaj	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
	Ogórek	50,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Sztuka mięsa po węgiersku **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	10,0	g
	Papryka czerwona	15,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	13,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	25,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	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+ twarożek ze szczypiorkiem	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g

	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
we+kiełbasa szynkowa+pomidor+jajko **(obr	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(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			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g
Kurczak w jarzynach **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	80,0	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
wek+ twarożek ze szczypiorkiem+dżem+pom	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
we+kiełbasa szynkowa+pomidor+jajko **(obr	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(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			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g
Kurczak w jarzynach **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	80,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	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+ twarożek +dżem+pomidor **(obróbka	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graha+kiełbasa szynkowa+ogórek+jajk	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Sztuka mięsa po węgiersku **(gotowanie)	Mięso z udźca indyka, bez skóry	200,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	10,0	g
	Papryka czerwona	15,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	13,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	25,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	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+ twarożek ze szczypiorkiem+	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
Inne składniki			

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graha+kiełbasa szynkowa+ogórek+jajk	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	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
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Sztuka mięsa po węgiersku **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0	g

	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	10,0	g
	Papryka czerwona	15,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	13,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	25,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	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+ twarożek ze szczypiorkiem+	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
Inne składniki			

DRUGA KOLACJA

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

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
we+kiełbasa szynkowa+pomidor+jajko **(obr	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(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			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g
Kurczak w jarzynach **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	80,0	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
wek+ twarożek +dżem+pomidor **(obróbka	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

Dieta: D05/M MOD.- UBOGOENERGETYCZNA D05/

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+kiełbasa szynkowa+pomidor+jajko *	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm

Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g
Kurczak w jarzynach **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	80,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+ twarożek +dżem+pomidor **(obrób	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graha+kiełbasa szynkowa+ogórek+jajk	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g

	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Sztuka mięsa po węgiersku **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	10,0	g
	Papryka czerwona	15,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	13,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	25,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	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+ twarożek ze szczypiorkiem+	Ser, gouda tłusty *(7)	20,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
Inne składniki			

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
we+kiełbasa szynkowa+pomidor+jajko **(obr	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(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			

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
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g
Kurczak w jarzynach **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	80,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mandarynki **(obróbka wstępna)	Mandarynki	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+ twarożek ze szczypiorkiem+dżem+pom	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm

Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
we+kiełbasa szynkowa+pomidor+roszpon+ja	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(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			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g
Kurczak w jarzynach **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	80,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	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+ twarożek ze szczypiorkiem+dżem+pom	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
zupa mleczna z 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	10,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb bezgl+kiełbasa szynkowa+ogórek+jajk	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa kalafiorowa z waflami ryżowymi **(goto	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Wafle Ryżowe	60,0	g
Sztuka mięsa po węgiersku **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0	g
	Olej rzepakowy	20,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	10,0	g
	Papryka czerwona	15,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	13,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	25,0	g
	Skrobia ziemniaczana	10,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezglute+ twarożek ze szczypiorkiem+	Ser twarogowy tłusty	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Pomidor	100,0	g

	Szczypiorek	5,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	10,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graha+kiełbasa szynkowa+ogórek+jajk	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	220,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Sztuka mięsa po węgiersku **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	10,0	g
	Papryka czerwona	15,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	13,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	25,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	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+ twarożek ze szczypiorkiem+	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb miesz+kiełbasa szynkowa+ogórek+jaj	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	30,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Sztuka mięsa po węgiersku **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	200,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	10,0	g
	Papryka czerwona	15,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	13,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	25,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g

Inne składniki

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+serek homo+dżem+pom **(	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny Bez Laktozy	150,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy **(got	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb miesz+ogórek+jajko **(obróbka wstęp	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
	Ogórek	50,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa kalafiorowa z makaronem **(gotowanie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	220,0	g
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g
Potrawka wegetariańska z ciecierzycą **(dus	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	80,0	g
	Ciecierzyca	100,0	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+ twarożek ze szczypiorkiem	Ser twarogowy chudy *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

** Sposób obróbki potrawy

* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

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