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+pasztet+ogórek+roszpon+jajko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 693,05 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,18 , Cukry: 14,92 , Tłuszcz ogółem: 24,96 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,77 , Białko: 21,09 , Błonnik: 8,21 , 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 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	2 350,69	kcal
Węglowodny przyswajalne	306,57	g
Cukry (glukoza)	13,09	g
Cukry (fruktoza)	14,77	g
Cukry (sacharoza)	37,21	g
Tłuszcze (nasycone)	27,70	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,99	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,48	g
Białko	102,90	g
Błonnik	31,04	g
Sól	5,24	g

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, we+pasztet+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: 876,13 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,03 , Cukry: 16,66 , Tłuszcz ogółem: 30,67 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,12 , Białko: 33,84 , Błonnik: 3,55 , Sól: 2,07

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	2 265,89	kcal
Węglowodny przyswajalne	311,88	g
Cukry (glukoza)	12,98	g
Cukry (fruktoza)	14,70	g
Cukry (sacharoza)	39,44	g
Tłuszcze (nasycone)	30,57	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,80	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,96	g
Białko	96,76	g
Błonnik	23,67	g
Sól	4,11	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, we+kiełbasa ziel+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: 837,09 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,43 , Cukry: 16,63 , Tłuszcz ogółem: 30,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,38 , Białko: 33,12 , Błonnik: 3,43 , Sól: 2,21

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	2 232,58	kcal
Węglowodny przyswajalne	311,40	g
Cukry (glukoza)	13,40	g
Cukry (fruktoza)	20,65	g
Cukry (sacharoza)	33,70	g
Tłuszcze (nasycone)	32,85	g
Tłuszcze (jednonasycone)	18,84	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,54	g
Białko	95,54	g
Błonnik	23,57	g
Sól	4,25	g

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 603,96 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,67 , Cukry: 13,84 , Tłuszcz ogółem: 24,81 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,71 , Białko: 20,58 , Błonnik: 8,39 , Sól: 2,06

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	2 115,55	kcal
Węglowodny przyswajalne	245,06	g
Cukry (glukoza)	7,34	g
Cukry (fruktoza)	9,02	g
Cukry (sacharoza)	28,05	g
Tłuszcze (nasycone)	29,11	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,45	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,09	g
Białko	110,51	g
Błonnik	30,88	g
Sól	5,16	g

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

ŚNIADANIE

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

Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 557,77 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 58,21 , Cukry: 13,78 , Tłuszcz ogółem: 24,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,64 , Białko: 18,92 , Błonnik: 6,99 , Sól: 1,84

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	2 435,68	kcal
Węglowodny przyswajalne	281,62	g
Cukry (glukoza)	8,29	g
Cukry (fruktoza)	10,12	g
Cukry (sacharoza)	28,39	g
Tłuszcze (nasycone)	36,10	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,01	g
Tłuszcze (wielonasycone)	13,34	g
Białko	114,82	g
Błonnik	36,73	g
Sól	6,12	g

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, wek+kiełbasa zielonogórska+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: 724,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,33 , Cukry: 16,63 , Tłuszcz ogółem: 18,78 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,17 , Białko: 33,01 , Błonnik: 3,43 , Sól: 2,21

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	2 000,74	kcal
Węglowodny przyswajalne	309,99	g
Cukry (glukoza)	12,95	g
Cukry (fruktoza)	14,65	g
Cukry (sacharoza)	39,40	g
Tłuszcze (nasycone)	16,40	g
Tłuszcze (jednonasycone)	12,15	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,11	g
Białko	95,63	g
Błonnik	23,42	g
Sól	4,24	g

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

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 450,72 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,33 , Cukry: 14,46 , Tłuszcz ogółem: 10,7 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,83 , Białko: 22,16 , Błonnik: 8,56 , Sól: 2,17

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	1 613,53	kcal
Węglowodny przyswajalne	255,07	g
Cukry (glukoza)	12,95	g
Cukry (fruktoza)	14,65	g
Cukry (sacharoza)	34,34	g
Tłuszcze (nasycone)	9,21	g
Tłuszcze (jednonasycone)	6,27	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,53	g
Białko	80,83	g
Błonnik	34,43	g
Sól	4,36	g

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 603,97 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,67 , Cukry: 13,84 , Tłuszcz ogółem: 24,81 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,71 , Białko: 20,58 , Błonnik: 8,27 , Sól: 2,06

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	2 159,58	kcal
Węglowodny przyswajalne	245,06	g
Cukry (glukoza)	7,34	g
Cukry (fruktoza)	9,02	g
Cukry (sacharoza)	28,05	g
Tłuszcze (nasycone)	30,32	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,47	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,31	g
Białko	107,31	g
Błonnik	30,76	g
Sól	5,23	g

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, we+pasztet+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: 880,6 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,92 , Cukry: 16,66 , Tłuszcz ogółem: 32,96 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,06 , Białko: 31,53 , Błonnik: 3,49 , Sól: 2,1

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	2 460,35	kcal
Węglowodny przyswajalne	329,47	g
Cukry (glukoza)	12,98	g
Cukry (fruktoza)	14,70	g
Cukry (sacharoza)	40,94	g
Tłuszcze (nasycone)	34,67	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,89	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,63	g
Białko	107,70	g
Błonnik	23,61	g
Sól	4,57	g

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, we+pasztet+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: 762,97 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86 , Cukry: 15,9 , Tłuszcz ogółem: 31,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,62 , Białko: 28,33 , Błonnik: 2,77 , Sól: 1,7

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	2 300,00	kcal
Węglowodny przyswajalne	305,09	g
Cukry (glukoza)	13,43	g
Cukry (fruktoza)	20,70	g
Cukry (sacharoza)	32,85	g
Tłuszcze (nasycone)	33,27	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,11	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,79	g
Białko	100,57	g
Błonnik	23,06	g
Sól	3,68	g

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 437,24 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 44,62 , Cukry: 42,62 , Tłuszcz ogółem: 24,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,37 , Białko: 12,24 , Błonnik: ,53 , Sól: ,87

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	1 997,34	kcal
Węglowodny przyswajalne	240,79	g
Cukry (glukoza)	14,94	g
Cukry (fruktoza)	17,52	g
Cukry (sacharoza)	132,10	g
Tłuszcze (nasycone)	35,53	g

Tłuszcze (jednonasycone)	30,01	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,68	g
Białko	72,19	g
Błonnik	14,43	g
Sól	2,14	g

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

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 560,46 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,19 , Cukry: 13,81 , Tłuszcz ogółem: 22,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,03 , Białko: 22,17 , Błonnik: 8,21 , Sól: 2,17

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	2 117,99	kcal
Węglowodny przyswajalne	263,06	g
Cukry (glukoza)	13,09	g
Cukry (fruktoza)	14,77	g
Cukry (sacharoza)	35,03	g
Tłuszcze (nasycone)	29,91	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,21	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,32	g
Białko	100,83	g
Błonnik	31,10	g
Sól	4,74	g

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 649,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,7 , Cukry: 14,89 , Tłuszcz ogółem: 22,53 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,08 , Białko: 22,67 , Błonnik: 8,15 , Sól: 2,4

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	2 249,08	kcal
Węglowodny przyswajalne	303,16	g
Cukry (glukoza)	13,09	g
Cukry (fruktoza)	14,77	g
Cukry (sacharoza)	35,76	g
Tłuszcze (nasycone)	27,16	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,66	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,40	g
Białko	94,20	g
Błonnik	30,98	g
Sól	5,06	g

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 623,72 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,16 , Cukry: 14,89 , Tłuszcz ogółem: 18,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,48 , Białko: 19,07 , Błonnik: 8,15 , 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	1 937,32	kcal

Węglowodny przyswajalne	304,86	g
Cukry (glukoza)	12,90	g
Cukry (fruktoza)	14,56	g
Cukry (sacharoza)	37,80	g
Tłuszcze (nasycone)	22,77	g
Tłuszcze (jednonasycone)	12,26	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,48	g
Białko	63,62	g
Błonnik	34,08	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+pasztet+ogórek+roszpon+jajko	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	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
	Ogórek	50,0	g
	Roszponka	20,0	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+pasztet+pomidor+roszpon+jajko **(obrób	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Pasztet z kurczaka pieczony *(1, 3, 6, 7, 9, 10)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	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
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 ziel+pomidor+roszpon+jajko **(	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Roszponka	20,0	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			

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+pasztet+ogórek+roszpon+jajko	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	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
	Ogórek	50,0	g
	Roszponka	20,0	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+pasztet+ogórek+roszpon+jajko	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	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
	Ogórek	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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
wek+kiełbasa zielonogórska+pomidor+roszp	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g

	Pomidor	50,0	g
	Roszponka	20,0	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			

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 zielonog+pomidor+roszpon	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g

	Roszponka	20,0	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			

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+pasztet+ogórek+roszpon+jajko	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	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
	Ogórek	50,0	g
	Roszponka	20,0	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+pasztet+pomidor+roszpon+jajko **(obrób	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	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	50,0	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
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+pasztet+pomidor+roszpon+jajko **(obrób	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	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	50,0	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
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 zielonog+ogórek+rosz	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Ogórek	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(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 zielonog+ogórek+rosz	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
	Roszponka	20,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(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 zielon+ogórek+roszpo	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
	Roszponka	20,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(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+roszpon+jajko **(obrób	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
	Roszponka	20,0	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