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

Dieta: D01 PODSTAWOWA D01

ŚNIADANIE

Galaretka drobiowa - w tym alergeny (Seler), Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ masło+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 696,92 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,39 , Cukry: 16,21 , Tłuszcz ogółem: 18,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,89 , Białko: 33,79 , Błonnik: 10,39 , Sól: 2,01

OBIAD

Kompot z cukrem, Zupa cebulowa z grzankami - w tym alergeny (Gluten), Makaron pełnoziarnisty z sosem carbonara - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 956,34 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 134,54 , Cukry: 41,12 , Tłuszcz ogółem: 21,13 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,29 , Białko: 42,73 , Błonnik: 16,01 , Sól: ,88

PODWIECZOREK

mus warzywno-owocowy

Wartość energetyczna: 50,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 11 , Cukry: 9,5 , Tłuszcz ogółem: ,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,3 , Błonnik: 1,5 , Sól: ,01

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 788,85 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,65 , Cukry: 5,6 , Tłuszcz ogółem: 35,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 23,18 , Białko: 32,07 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,74

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 492,11	kcal
Węglowodny przyswajalne	321,57	g
Cukry (glukoza)	5,97	g
Cukry (fruktoza)	18,99	g
Cukry (sacharoza)	47,47	g
Tłuszcze (nasycone)	39,46	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,05	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,42	g
Białko	108,89	g
Błonnik	36,72	g
Sól	5,64	g

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02

ŚNIADANIE

Galaretka drobiowa - w tym alergeny (Seler), wek+ masło+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 840,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,84 , Cukry: 5,04 , Tłuszcz ogółem: 27,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,5 , Białko: 45,09 , Błonnik: 6,64 , Sól: 1,82

OBIAD

Zupa krem z brokuła z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez

cukru, Makaron z sosem carbonara - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 862,56 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,4 , Cukry: 11,88 , Tłuszcz ogółem: 21,48 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,63 , Białko: 42,99 , Błonnik: 12,29 , Sól: ,73

PODWIECZOREK

mus warzywno-owocowy

Wartość energetyczna: 50,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 11 , Cukry: 9,5 , Tłuszcz ogółem: ,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,3 , Błonnik: 1,5 , Sól: ,01

Kolacja

wek+kiełb. zielonogórska+pomidor+miód - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 706,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,72 , Cukry: 5,56 , Tłuszcz ogółem: 29,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,84 , Białko: 23,97 , Błonnik: 3 , Sól: 1,74

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 459,20	kcal
Węglowodny przyswajalne	304,95	g
Cukry (glukoza)	4,65	g
Cukry (fruktoza)	16,66	g
Cukry (sacharoza)	10,68	g
Tłuszcze (nasycone)	39,06	g
Tłuszcze (jednonasycone)	29,40	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,81	g
Białko	112,35	g
Błonnik	23,43	g
Sól	4,31	g

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

ŚNIADANIE

Galaretka drobiowa - w tym alergeny (Seler), wek+ masło - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 836,24 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,12 , Cukry: 4,84 , Tłuszcz ogółem: 27,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,49 , Białko: 44,69 , Błonnik: 6,36 , Sól: 1,82

OBIAD

Zupa krem z brokuła z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Makaron z sosem carbonara - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 862,56 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,4 , Cukry: 11,88 , Tłuszcz ogółem: 21,48 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,63 , Białko: 42,99 , Błonnik: 12,29 , Sól: ,73

PODWIECZOREK

mus warzywno-owocowy

Wartość energetyczna: 50,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 11 , Cukry: 9,5 , Tłuszcz ogółem: ,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,3 , Błonnik: 1,5 , Sól: ,01

Kolacja

wek+kiełb. zielonogórska+pomidor+miód - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 706,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,72 , Cukry: 5,56 , Tłuszcz ogółem: 29,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,84 , Białko: 23,97 , Błonnik: 3 , Sól: 1,74

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 454,97	kcal
Węglowodny przyswajalne	304,23	g
Cukry (glukoza)	4,57	g
Cukry (fruktoza)	16,56	g
Cukry (sacharoza)	10,66	g
Tłuszcze (nasycone)	39,06	g
Tłuszcze (jednonasycone)	29,40	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,78	g
Białko	111,95	g
Błonnik	23,15	g
Sól	4,31	g

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Galaretka drobiowa - w tym alergeny (Seler), Herbata z cukrem, Chleb graham+ masło+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 607,85 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,87 , Cukry: 15,13 , Tłuszcz ogółem: 18,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,84 , Białko: 33,28 , Błonnik: 10,45 , Sól: 1,78

OBIAD

Kompot z cukrem, Zupa cebulowa z grzankami - w tym alergeny (Gluten), Makaron pełnoziarnisty z sosem carbonara - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 956,34 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 134,54 , Cukry: 41,12 , Tłuszcz ogółem: 21,13 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,29 , Białko: 42,73 , Błonnik: 16,01 , Sól: ,88

PODWIECZOREK

mus warzywno-owocowy

Wartość energetyczna: 50,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 11 , Cukry: 9,5 , Tłuszcz ogółem: ,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,3 , Błonnik: 1,5 , Sól: ,01

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 685,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,52 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 35,29 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 23,11 , Białko: 31,35 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,53

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 299,97	kcal
Węglowodny przyswajalne	278,93	g
Cukry (glukoza)	5,97	g
Cukry (fruktoza)	18,99	g
Cukry (sacharoza)	45,31	g
Tłuszcze (nasycone)	39,34	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,09	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,17	g
Białko	107,66	g
Błonnik	36,84	g
Sól	5,19	g

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

ŚNIADANIE

Galaretka drobiowa - w tym alergeny (Seler), Herbata z cukrem, Chleb graham+ masło+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 561,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 61,41 , Cukry: 15,07 , Tłuszcz ogółem: 17,73 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,77 , Białko: 31,62 , Błonnik: 9,17 , Sól: 1,56

DRUGIE ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 183,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 26,62 , Cukry: ,93 , Tłuszcz ogółem: 4,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,95 , Białko: 5,37 , Błonnik: 4,09 , Sól: ,67

OBIAD

Kompot z cukrem, Zupa cebulowa z grzankami - w tym alergeny (Gluten), Makaron pełnoziarnisty z sosem carbonara - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 956,34 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 134,54 , Cukry: 41,12 , Tłuszcz ogółem: 21,13 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,29 , Białko: 42,73 , Błonnik: 16,01 , Sól: ,88

PODWIECZOREK

mus warzywno-owocowy

Wartość energetyczna: 50,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 11 , Cukry: 9,5 , Tłuszcz ogółem: ,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,3 , Błonnik: 1,5 , Sól: ,01

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 632,36 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,21 , Cukry: 4,46 , Tłuszcz ogółem: 34,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 23,02 , Białko: 29,02 , Błonnik: 7,6 , Sól: 2,32

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	2 568,85	kcal
Węglowodny przyswajalne	315,64	g
Cukry (glukoza)	6,92	g
Cukry (fruktoza)	20,09	g
Cukry (sacharoza)	45,65	g
Tłuszcze (nasycone)	45,10	g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,60	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,16	g
Białko	114,50	g
Błonnik	42,81	g
Sól	6,09	g

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Galaretka drobiowa - w tym alergeny (Seler), wek+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 728,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,73 , Cukry: 4,86 , Tłuszcz ogółem: 16,19 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,29 , Białko: 44,99 , Błonnik: 6,64 , Sól: 1,82

OBIAD

Zupa krem z brokuła z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Makaron z sosem carbonara - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego),

Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 790,56 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,4 , Cukry: 11,88 , Tłuszcz ogółem: 13,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,1 , Białko: 42,99 , Błonnik: 12,29 , Sól: ,73

PODWIECZOREK

mus warzywno-owocowy

Wartość energetyczna: 50,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 11 , Cukry: 9,5 , Tłuszcz ogółem: ,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,3 , Błonnik: 1,5 , Sól: ,01

Kolacja

wek+kiełb. zielonogórska+pomidor+miód - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 576,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,62 , Cukry: 5,56 , Tłuszcz ogółem: 13,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,27 , Białko: 23,82 , Błonnik: 3 , Sól: 1,74

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 145,17	kcal
Węglowodny przyswajalne	304,75	g
Cukry (glukoza)	4,57	g
Cukry (fruktoza)	16,56	g
Cukry (sacharoza)	10,68	g
Tłuszcze (nasycone)	19,76	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,00	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,36	g
Białko	112,10	g
Błonnik	23,43	g
Sól	4,30	g

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

ŚNIADANIE

Galaretka drobiowa - w tym alergeny (Seler), graham+roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 445,64 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,27 , Cukry: 2,45 , Tłuszcz ogółem: 6,33 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,63 , Białko: 33,18 , Błonnik: 10,45 , Sól: 1,77

OBIAD

Zupa krem z brokuła z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Makaron z sosem carbonara - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 790,56 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,4 , Cukry: 11,88 , Tłuszcz ogółem: 13,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,1 , Białko: 42,99 , Błonnik: 12,29 , Sól: ,73

PODWIECZOREK

mus warzywno-owocowy

Wartość energetyczna: 50,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 11 , Cukry: 9,5 , Tłuszcz ogółem: ,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,3 , Błonnik: 1,5 , Sól: ,01

Kolacja

graham+kiełb. zielonogórska+pomidor+miód - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 464,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 72,77 , Cukry: 3,66 , Tłuszcz ogółem: 7,52 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,21 , Białko: 20,66 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,88

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	1 750,96	kcal

Węglowodny przyswajalne	254,44	g
Cukry (glukoza)	4,57	g
Cukry (fruktoza)	16,56	g
Cukry (sacharoza)	6,37	g
Tłuszcze (nasycone)	12,04	g
Tłuszcze (jednonasycone)	8,69	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,07	g
Białko	97,13	g
Błonnik	33,12	g
Sól	4,40	g

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Galaretka drobiowa - w tym alergeny (Seler), Herbata z cukrem, Chleb graham+ masło+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 607,85 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,87 , Cukry: 15,13 , Tłuszcz ogółem: 18,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,84 , Białko: 33,28 , Błonnik: 10,45 , Sól: 1,78

OBIAD

Kompot z cukrem, Zupa cebulowa z grzankami - w tym alergeny (Gluten), Makaron pełnoziarnisty z sosem carbonara - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 956,34 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 134,54 , Cukry: 41,12 , Tłuszcz ogółem: 21,13 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,29 , Białko: 42,73 , Błonnik: 16,01 , Sól: ,88

PODWIECZOREK

mus warzywno-owocowy

Wartość energetyczna: 50,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 11 , Cukry: 9,5 , Tłuszcz ogółem: ,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,3 , Błonnik: 1,5 , Sól: ,01

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 685,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,52 , Cukry: 4,52 , Tłuszcz ogółem: 35,29 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 23,11 , Białko: 31,35 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,53

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 299,97	kcal
Węglowodny przyswajalne	278,93	g
Cukry (glukoza)	5,97	g
Cukry (fruktoza)	18,99	g
Cukry (sacharoza)	45,31	g
Tłuszcze (nasycone)	39,34	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,09	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,17	g
Białko	107,66	g
Błonnik	36,84	g
Sól	5,19	g

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Galaretka drobiowa - w tym alergeny (Seler), wek+ masło+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 840,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,84 , Cukry: 5,04 , Tłuszcz ogółem: 27,93 w tym nasycone kwasy

tłuszczowe 14,5 , Białko: 45,09 , Błonnik: 6,64 , Sól: 1,82

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 krem z brokuła z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Makaron z sosem carbonara - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 886,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,04 , Cukry: 11,86 , Tłuszcz ogółem: 23,73 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,05 , Białko: 44,01 , Błonnik: 12,29 , Sól: ,93

PODWIECZOREK

serek homogenizowany - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), mus warzywno-owocowy

Wartość energetyczna: 186,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 15,5 , Cukry: 9,5 , Tłuszcz ogółem: ,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: 15,3 , Błonnik: 1,5 , Sól: ,07

Kolacja

wek+kiełb. zielonogórska+pomidor+miód - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 706,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,72 , Cukry: 5,56 , Tłuszcz ogółem: 29,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,84 , Białko: 23,97 , Błonnik: 3 , Sól: 1,74

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 709,80	kcal
Węglowodny przyswajalne	318,39	g
Cukry (glukoza)	4,65	g
Cukry (fruktoza)	16,66	g
Cukry (sacharoza)	12,16	g
Tłuszcze (nasycone)	42,27	g
Tłuszcze (jednonasycone)	31,11	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,97	g
Białko	134,82	g
Błonnik	23,43	g
Sól	4,80	g

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Galaretka drobiowa - w tym alergeny (Seler), wek+ masło - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 718,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 72,19 , Cukry: 4,08 , Tłuszcz ogółem: 26,19 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,05 , Białko: 41,49 , Błonnik: 5,64 , Sól: 1,42

OBIAD

Zupa krem z brokuła z grzankami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kompot bez cukru, Makaron z sosem carbonara - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 862,56 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,4 , Cukry: 11,88 , Tłuszcz ogółem: 21,48 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,63 , Białko: 42,99 , Błonnik: 12,29 , Sól: ,73

PODWIECZOREK

mus warzywno-owocowy

Wartość energetyczna: 50,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 11 , Cukry: 9,5 , Tłuszcz ogółem: ,1 w tym nasycone kwasy

tłuszczowe ,1 , Białko: ,3 , Błonnik: 1,5 , Sól: ,01

Kolacja

wek+kiełb. zielonogórska+pomidor+miód - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 835,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 97,61 , Cukry: 5,67 , Tłuszcz ogółem: 35,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 22,21 , Białko: 33,24 , Błonnik: 4,35 , Sól: 1,7

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 467,13	kcal
Węglowodny przyswajalne	294,20	g
Cukry (glukoza)	4,57	g
Cukry (fruktoza)	16,56	g
Cukry (sacharoza)	10,01	g
Tłuszcze (nasycone)	41,99	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,24	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,68	g
Białko	118,03	g
Błonnik	23,78	g
Sól	3,86	g

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Galaretka drobiowa - w tym alergeny (Seler), Herbata z cukrem, Chleb bezglut+ masło+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 330,65 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,12 , Cukry: 14,77 , Tłuszcz ogółem: 16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,44 , Białko: 23,32 , Błonnik: 2,77 , Sól: ,48

OBIAD

Kompot z cukrem, Zupa cebulowa z krążkami ryżowymi - w tym alergeny (Gluten), Makaron bezgl z sosem carbonara - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 621,73 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 73,73 , Cukry: 41,08 , Tłuszcz ogółem: 20,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,75 , Białko: 28,74 , Błonnik: 9,09 , Sól: ,72

PODWIECZOREK

mus warzywno-owocowy

Wartość energetyczna: 50,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 11 , Cukry: 9,5 , Tłuszcz ogółem: ,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,3 , Błonnik: 1,5 , Sól: ,01

Kolacja

Chleb bezgl+kiełb. zielonogórska+pomidor+ser to - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 318,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 16,28 , Cukry: 15,3 , Tłuszcz ogółem: 29,27 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 20,46 , Białko: 11,46 , Błonnik: 1,2 , Sól: 1,14

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 321,33	kcal
Węglowodny przyswajalne	120,12	g
Cukry (glukoza)	5,97	g
Cukry (fruktoza)	18,99	g
Cukry (sacharoza)	55,69	g
Tłuszcze (nasycone)	35,75	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,80	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,92	g
Białko	63,82	g

Błonnik	14,56	g
Sól	2,35	g

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

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb graham+ masło+ roszpo+awokado kiełbasa dr+po - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 622,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,64 , Cukry: 14,96 , Tłuszcz ogółem: 28,59 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,44 , Białko: 13,16 , Błonnik: 11,86 , Sól: 1,41

OBIAD

Kompot z cukrem, Zupa cebulowa z grzankami - w tym alergeny (Gluten), Makaron pełnoziarnisty z sosem carbonara - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 843,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 124,9 , Cukry: 36,74 , Tłuszcz ogółem: 18,59 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,77 , Białko: 33,31 , Błonnik: 10,81 , Sól: ,44

PODWIECZOREK

mus warzywno-owocowy

Wartość energetyczna: 50,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 11 , Cukry: 9,5 , Tłuszcz ogółem: ,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,3 , Błonnik: 1,5 , Sól: ,01

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 690,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 82,75 , Cukry: 5,02 , Tłuszcz ogółem: 26,68 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,92 , Białko: 26,72 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,03

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 206,02	kcal
Węglowodny przyswajalne	288,28	g
Cukry (glukoza)	5,10	g
Cukry (fruktoza)	17,70	g
Cukry (sacharoza)	43,42	g
Tłuszcze (nasycone)	33,23	g
Tłuszcze (jednonasycone)	32,15	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,59	g
Białko	73,49	g
Błonnik	33,05	g
Sól	3,89	g

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Galaretka drobiowa - w tym alergeny (Seler), Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ masło+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 696,92 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,39 , Cukry: 16,21 , Tłuszcz ogółem: 18,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,89 , Białko: 33,79 , Błonnik: 10,39 , Sól: 2,01

OBIAD

Kompot z cukrem, Zupa cebulowa z grzankami - w tym alergeny (Gluten), Makaron pełnoziarnisty z sosem carbonara - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 927,83 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 134,9 , Cukry: 41,06 , Tłuszcz ogółem: 17,68 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,1 , Białko: 41,67 , Błonnik: 16,01 , Sól: ,63

PODWIECZOREK

mus warzywno-owocowy

Wartość energetyczna: 50,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 11 , Cukry: 9,5 , Tłuszcz ogółem: ,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,3 , Błonnik: 1,5 , Sól: ,01

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 787,96 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,7 , Cukry: 4,74 , Tłuszcz ogółem: 23,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,84 , Białko: 27,07 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,04

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 462,71	kcal
Węglowodny przyswajalne	339,98	g
Cukry (glukoza)	5,97	g
Cukry (fruktoza)	18,99	g
Cukry (sacharoza)	46,55	g
Tłuszcze (nasycone)	29,94	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,55	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,99	g
Białko	102,83	g
Błonnik	36,72	g
Sól	4,69	g

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb mieszany+ masło+ roszponka+awokado+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 711,21 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,15 , Cukry: 16,04 , Tłuszcz ogółem: 28,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,49 , Białko: 13,67 , Błonnik: 11,8 , Sól: 1,64

OBIAD

Kompot z cukrem, Zupa cebulowa z grzankami - w tym alergeny (Gluten), Makaron pełnoziar. z sosem carbonara z ciecierzycą - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Fasolka szparagowa

Wartość energetyczna: 813,36 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 134,54 , Cukry: 41,12 , Tłuszcz ogółem: 14,72 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,62 , Białko: 22,65 , Błonnik: 16,01 , Sól: ,54

PODWIECZOREK

mus warzywno-owocowy

Wartość energetyczna: 50,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 11 , Cukry: 9,5 , Tłuszcz ogółem: ,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,1 , Białko: ,3 , Błonnik: 1,5 , Sól: ,01

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 851,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,64 , Cukry: 6,1 , Tłuszcz ogółem: 30,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,54 , Białko: 27,12 , Błonnik: 8,82 , Sól: 2,2

Dobowa suma wartości odżywczych	**Ilość**	**jm.**
Wartość energetyczna kcal	2 425,83	kcal
Węglowodny przyswajalne	340,33	g
Cukry (glukoza)	6,50	g
Cukry (fruktoza)	19,70	g
Cukry (sacharoza)	46,56	g
Tłuszcze (nasycone)	32,75	g

Tłuszcze (jednonasycone)	32,91	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,74	g
Białko	63,74	g
Błonnik	38,13	g
Sól	4,40	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
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Żelatyna	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ masło+ roszponka **(obrób	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Zupa cebulowa z grzankami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Cebula	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Makaron pełnoziarnisty z sosem carbonara *	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Ser topiony, edamski *(7)	10,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	18,0	g
	Cebula	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	50,0	g
	Makaron Pełnoziarnisty *(1)	80,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
mus warzywno-owocowy **(obróbka wstępna	Mus Owocowo-Warzywny	100,0	g
Inne składniki			

Kolacja

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

Chleb mieszany+kiełb. zielonogórska+pomid	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D02 ŁATWOSTRAWNA D02

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Żelatyna	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
wek+ masło+ roszponka **(obróbka wstępna	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Roszponka	20,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa krem z brokuła z grzankami **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Brokuły	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
Makaron z sosem carbonara **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	40,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	18,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	70,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
mus warzywno-owocowy **(obróbka wstępna	Mus Owocowo-Warzywny	100,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+kiełb. zielonogórska+pomidor+miód **(o	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Żelatyna	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
wek+ masło **(obróbka wstępna)	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa krem z brokuła z grzankami **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Brokuły	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
Makaron z sosem carbonara **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	40,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	18,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g

	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	70,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
mus warzywno-owocowy **(obróbka wstępna	Mus Owocowo-Warzywny	100,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+kiełb. zielonogórska+pomidor+miód **(o	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

Dieta: D03 Z OGR. WĘGLOWOD-CUKRZYCA D03

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Żelatyna	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ masło+ roszponka **(obróbk	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Zupa cebulowa z grzankami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Cebula	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Makaron pełnoziarnisty z sosem carbonara *	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Ser topiony, edamski *(7)	10,0	g

	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	18,0	g
	Cebula	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	50,0	g
	Makaron Pełnoziarnisty *(1)	80,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
mus warzywno-owocowy **(obróbka wstępna	Mus Owocowo-Warzywny	100,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+kiełb. zielonogórska+pomidor	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Żelatyna	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ masło+ roszponka **(obróbk	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Zupa cebulowa z grzankami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Cebula	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Makaron pełnoziarnisty z sosem carbonara *	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Ser topiony, edamski *(7)	10,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	18,0	g
	Cebula	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	50,0	g
	Makaron Pełnoziarnisty *(1)	80,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
mus warzywno-owocowy **(obróbka wstępna	Mus Owocowo-Warzywny	100,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa z cukrem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar z cukrem *(1)	20,0	g
Chleb graham+kiełb. zielonogórska+pomidor	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

DRUGA KOLACJA

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

Dieta: D05 ŁATWOS Z OGR.TŁ-WĄTROBOWA D05

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g

	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Żelatyna	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
wek+roszponka **(obróbka wstępna)	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Roszponka	20,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa krem z brokuła z grzankami **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Brokuły	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
Makaron z sosem carbonara **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	40,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	18,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
mus warzywno-owocowy **(obróbka wstępna	Mus Owocowo-Warzywny	100,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+kiełb. zielonogórska+pomidor+miód **(o	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

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

Dieta: D05/M MOD.- UBOGOENERGETYCZNA D05/

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Żelatyna	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
graham+roszponka **(obróbka wstępna)	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Roszponka	20,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa krem z brokuła z grzankami **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Brokuły	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
Makaron z sosem carbonara **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	40,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	18,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	90,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
mus warzywno-owocowy **(obróbka wstępna	Mus Owocowo-Warzywny	100,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham+kiełb. zielonogórska+pomidor+miód	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g

Inne składniki

Dieta: D06 BOGATORESZTKOWA D06

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Żelatyna	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ masło+ roszponka **(obróbk	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Zupa cebulowa z grzankami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Cebula	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Makaron pełnoziarnisty z sosem carbonara *	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Ser topiony, edamski *(7)	10,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	18,0	g
	Cebula	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	50,0	g
	Makaron Pełnoziarnisty *(1)	80,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
mus warzywno-owocowy **(obróbka wstępna	Mus Owocowo-Warzywny	100,0	g
Inne składniki			

Kolacja

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

Chleb graham+kiełb. zielonogórska+pomidor	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D07 BOGATOBIAŁKOWA D07

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Żelatyna	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
wek+ masło+ roszponka **(obróbka wstępna	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Roszponka	20,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	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 krem z brokuła z grzankami **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Brokuły	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
Makaron z sosem carbonara **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Ser topiony, edamski *(7)	10,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	18,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g

	Woda	70,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
serek homogenizowany	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
mus warzywno-owocowy **(obróbka wstępna	Mus Owocowo-Warzywny	100,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+kiełb. zielonogórska+pomidor+miód **(o	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

Dieta: D10 PRZETARTA (zmielona) D10

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Żelatyna	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
wek+ masło **(obróbka wstępna)	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa krem z brokuła z grzankami **(gotowan	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	220,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Brokuły	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
Makaron z sosem carbonara **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	40,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	18,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	70,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
mus warzywno-owocowy **(obróbka wstępna	Mus Owocowo-Warzywny	100,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+kiełb. zielonogórska+pomidor+miód **(o	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: D1/GL BEZGLUTENOWA D01/GL

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Żelatyna	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb bezglut+ masło+ roszponka **(obróbk	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g

Zupa cebulowa z krążkami ryżowymi **(goto	Kości, wywar	300,0	g
	Cebula	40,0	g
	Skrobia ziemniaczana	10,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Wafle Ryżowe	20,0	g
Makaron bezgl z sosem carbonara **(duszen	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Ser topiony, edamski *(7)	10,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Cebula	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	50,0	g
	Makaron Bezglutenowy	80,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
mus warzywno-owocowy **(obróbka wstępna	Mus Owocowo-Warzywny	100,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb bezgl+kiełb. zielonogórska+pomidor+s	Ser topiony, edamski *(7)	25,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

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

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ masło+ roszpo+awokado kieł	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	50,0	g
	Awokado	100,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm

Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Zupa cebulowa z grzankami **(gotowanie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Cebula	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	280,0	g
Makaron pełnoziarnisty z sosem carbonara *	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	40,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	18,0	g
	Cebula	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	50,0	g
	Makaron Pełnoziarnisty *(1)	80,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
mus warzywno-owocowy **(obróbka wstępna	Mus Owocowo-Warzywny	100,0	g
Inne składniki			

Kolacja

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

Dieta: D1/ML BEZMLECZNA D01/ML

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	80,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	15,0	g
	Kukurydza, konserwowa	15,0	g
	Żelatyna	8,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ masło+ roszponka **(obrób	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g

Inne składniki

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Zupa cebulowa z grzankami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Cebula	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Makaron pełnoziarnisty z sosem carbonara *	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	40,0	g
	Wieprzowina, łopatka	80,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	18,0	g
	Cebula	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	50,0	g
	Makaron Pełnoziarnisty *(1)	80,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
mus warzywno-owocowy **(obróbka wstępna	Mus Owocowo-Warzywny	100,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+kiełb. zielonogórska+pomid	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	25,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(6)	30,0	g
	Masło Bez Laktozy	15,0	g
Kawa zbożowa z mlekiem bez laktozy **(got	Mleko spożywcze, 2% tł., o obn. zaw. laktozy	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

Dieta: D4/WE WEGETARIAŃSKA D04/WE

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Cukier	3,0	g
	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ masło+ roszponka+awoka	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	50,0	g

	Awokado	100,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0	g
Zupa cebulowa z grzankami **(gotowanie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Cebula	40,0	g
	Sól biała	0,1	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	280,0	g
Makaron pełnoziar. z sosem carbonara z cie	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Ser topiony, edamski *(7)	10,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	18,0	g
	Cebula	20,0	g
	Ciecierzyca	80,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Woda	50,0	g
	Makaron Pełnoziarnisty *(1)	80,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
mus warzywno-owocowy **(obróbka wstępna	Mus Owocowo-Warzywny	100,0	g
Inne składniki			

Kolacja

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

** Sposób obróbki potrawy

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

* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

1	Gluten	2	Skorupiaki	3	Jaja (jadalne)
4	Ryba	5	Orzeszki ziemne	6	Białko sojowe
7	Białko mleka krowiego	8	Orzechy i nasiona	9	Seler
10	Musztarda/gorczyca	11	Nasiona sezamu	12	Siarczyn i pochodna siarczynowa
13	Nasiona łubinu	14	Owoce morza	P15	Albumina
P16	Ananas	P17	Arbuz	P18	Aspartam
P19	Banan	P20	Białko jaja kurzego	P21	Borówka
P22	Bób	P23	Brzoskwinia	P24	Cebula
P25	Cynamon	P26	Cytrynian	P27	Czekolada
P28	Czosnek	P29	Dodatek do żywności	P30	Dorsz
P31	Drób	P32	Figi	P33	Gałka muszkatołowa
P34	Glutaminian	P35	Goździk	P36	Grzyb
P37	Homar	P38	Imbir	P39	Jabłko
P40	Kalmar	P41	Kokos	P42	Koncentrat białek jaja kurzego
P43	Krab	P44	Krewetki	P45	Kukurydza
P46	Kwas tłuszczowy omega-3 pochodzenia rybnego	P47	Laktoza	P48	Maliny
P49	Małże	P50	Marchew	P51	Mątwa
P52	Melon	P53	Mięso	P54	Mięso czerwone
P55	Migdał	P56	Nabiał	P57	Nasiona
P58	Olej rybi	P59	Olejek migdałowy	P60	Orzech
P61	Orzech laskowy	P62	Orzech nerkowca	P63	Orzech włoski - orzech
P64	Orzeszki piniowe	P65	Ostryga	P66	Ośmiornica
P67	Owies	P68	Owoc	P69	Owoc cytrusowy
P70	Owoc kiwi	P71	Owoc mango	P72	Papryka
P73	Pistacja	P74	Pomarańcza - owoc	P75	Pomidor
P76	Pszenica	P77	Ryż	P78	Ser
P79	Skorupiak morski	P80	Sok jabłkowy	P81	Truskawka
P82	Tuńczyk	P83	Warzywa strączkowe	P84	Wieprzowina
P85	Wiśnia	P86	Zboża	P87	Ziarna soi
P88	Ziemniak	P89	Zioła i przyprawy	P90	Żyto
P91	Żywność na bazie mleka ssaków				