



Dieta:	<u>Podstawowa:</u>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	<u>Lekkostrawna:</u>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	<u>Cukrzyca:</u>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	
		Kaloryczność:			wątrobowa trzustka	Kaloryczność:				Kaloryczność:			
		Białka:	3168,3 kcal		położnicza	Białka:	2755,5 kcal			Białka:	2150 kcal		
		Tłuszcze:	128,4 g		dziecięca	Tłuszcze:	114,3 g			Tłuszcze:	116,5 g		
		NKT	125,9g		niskokaloryczna	NKT	98,3 g			NKT	94,7 g		
		Węglowodany:	43,5 g		kardiologiczna	Węglowodany:	38,9 g			Węglowodany:	33,7 g		
		W tym cukry	396,8g			W tym cukry	365,2 g			W tym cukry	297,4 g		
		Sól:	109,9 g			Sól:	103,6 g			Sól:	32,4 g		
		Błonnik	6,3 g			Błonnik	5,04 g			Błonnik	6,30 g		
			41,9 g				33 g				47,8 g		
<b>Śniadanie I</b>	Dżem 50 g ser biały 100 g jabłko 1 szt. Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml	- 2 -- 1 2 1 2			Dżem 50 g ser biały 100 g jabłko 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	- 2 --- 1 - 1 2				Kielbasa drobiowa 50 g ser biały 100 g jabłko 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	3 6 7 2 --- 1 4 6 8 9 10 - --		
<b>Śniadanie II</b>	Zupa mleczna - kasza manna na mleku 200 ml	1 2			Zupa mleczna - kasza manna na mleku 200 ml	1 2							
	dziecięcy	Budyń śmietankowy 200 g	1 2 3 7 9										
	Położnictwo												
<b>Obiad</b>	Zupa żurek z jajkiem i zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Rumszyk z cebulka 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z soczewica i majonezem 100 g Kompot 200 ml	1 2 3 6 7 -- 1 2 4 4 -			Zupa szpinakowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet gotowany 150 g Sos pomidorowy z zieloną pietruszką 130 ml Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką 100 g Kompot 200 ml	1 2 3 -- 1 2 4 1 - -				Zupa szpinakowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet gotowany 150 g Sos pomidorowy z zieloną pietruszką 100 ml Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką 100 g Kawa Inka bez cukru 200 ml	1 2 3 - 1 2 4 1 --- 1		
<b>Podwiecz</b>	dziecięcy	Jabłko pieczone z miodem 150 g											
	Położnictwo												
<b>Kolacja</b>	Szynka wieprzowa 60 g Ser topiony 25 g Sałata 10 g Mandarynka 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 2 - - 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 --			Szynka wieprzowa 60 g Ser topiony 25 g Sałata 10 g Mandarynka 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 2 --- - 1 - ---				Szynka wieprzowa 60 g ser topiony 25 g Sałata 10 g Mandarynka 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g herbata z cytryna bez cukru 300 ml	3 6 7 2 -- -- 1 4 6 8 9 10 - ---		
<b>Posiłek dodatkowy</b>	Chleb razowy 1 kromka i , rama , ser żółty 2 plasterki	1 4 6 8 9 10 11			Chleb pszenny 1 kromka , rama , ser żółty 2 plasterki	1 4 6 8 9 10 11				Chleb razowy 1 kromka , rama , ser żółty 2 plasterki	1 2 4 6 8 9 10 11		

**Legenda alergenów:**

- 1 gluten  
2 białko mleka krowiego  
3 seler  
4 jaja  
5 ryby
- 6 soja  
7 gorczyca  
8 słonecznik  
9 sezam  
10 orzechy  
11 lizozym

12 dwutlenek siarki





**Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień: 2023.11 .14 wtorek**

**WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI**

**Uż-43**

Wydanie: 02

Ważne od 01.03.2017

Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Lekkostrawna:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów
		Kaloryczność: 2656,7 kcal Białka: 112,9 g Tłuszcze: 110,6 g NKT 36,2 g Węglowodany: 322,4 g W tym cukry 54,8 g Sól: 8 g Błonnik 40,9 g		wątrobowa trzustka położnicza dziecięca niskokaloryczna kardiologiczna	Kaloryczność: 2280,4 kcal Białka: 122,9 g Tłuszcze: 71 g NKT 29,6 g Węglowodany: 302,1 g W tym cukry 54,1 g Sól: 6,20 g Błonnik 30,8 g			Kaloryczność: 1886,4 kcal Białka: 113,7 g Tłuszcze: 69,2 g NKT 25,7 g Węglowodany: 266,4 g W tym cukry 26,4 g Sól: 5,57 g Błonnik 41,8 g	
<b>Śniad I</b>	Jajko gotowane 1 szt. kielbasa drobiowa 50 g rzodkiew biała ze szczypiorem 80 g Rukola 10 g Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml		4 3 6 7 -- -- 1 2 1 2	Twarożek z zieloną pietruszką 100 g kielbasa drobiowa 50 g Rukola 10 g Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml		2 3 6 7 - 1 - 1 2	Twarożek z zieloną pietruszką 100g kielbasa drobiowa 50 g Rukola 10 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g herbata bez cukru 300 ml		2 3 6 7 -- 1 4 6 8 9 10 - ---
<b>Śniad II</b>	Zupa mleczna - patki kukurydziane na mleku 200 ml		1 2	Zupa mleczna –płatki kukurydziane na mleku 200 ml		1 2			
	Dziecięcy	Ciastka 50 g	123468910						
	Położnictwo	Mleko 200 ml							
<b>Obiad</b>	Zupa pieczarkowa z makaronem z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Ryba po grecku 150 g Sałatka z ogórka kiszzonego 100 g Kompot 200 ml		1 2 3 4 - 1 4 5 7 - -	Zupa pomidorowa z makaronem z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Ryba na parze ze szpinakiem 150 g Sos beszamel 50 g Sałata z sosem winegret 100 g Kompot 200 ml		12 3 4 - 1 3 1 2 - -	Zupa pomidorowa z makaronem razowym z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Ryba na parze ze szpinakiem 150 g Sos beszamel 50 g Sałata z sosem winegret 100 g Kompot 200 ml		12 3 4 - 1 3 1 2 - -
<b>Podwiecz</b>	Dziecięcy	Przecier owocowy 150 g							
	położnictwo								
<b>Kolacja</b>	Wątrobianka 100 g Sałata 10 g Jabłko 1 szt. Jogurt owocowy 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml		3 6 7 - - 2 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 --	Szynka z kurczaka 60 g Sałata 10 g Jabłko 1 szt. Jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml		3 6 7 --- - 2 1 - --	Szynka z kurczaka 60 g Sałata 10 g Jabłko 1 szt. Jogurt naturalny 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki ) Masło roślinne 10g Herbata z cytryna bez cukru 300 ml		3 6 7 -- -- 2 1 4 6 8 9 10 - ---
<b>Posiłek dodatki</b>	Chleb razowy 1 kromka , rama , serek topiony 1 szt.		12 4 6 8 9 10	Chleb pszenny 1 kromka, rama , serek topiony 1szt.		12 4 6 8 9 10	Chleb pszenny 1 kromka , rama , serek topiony 1 szt.		1 2 4 6 8 9 10

**Legenda alergenów:**

- 1 gluten
- 2 białko mleka krowiego
- 3 seler
- 4 jaja
- 5 ryby
- 6 soja
- 7 gorczyca
- 8 słonecznik
- 9 sezam
- 10 orzechy
- 11 lizozym
- 12 dwutlenek siarki





Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień: 2023.11. 15 środa

Uż-43

Wydanie: 02

Ważne od 01.03.2017

Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Lekkostrawna:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów
		Kaloryczność: 2739,8 kcal Białka: 132,4 g Tłuszcze: 119,2 g NKT 43,1 g Węglowodany: 299,4 g W tym cukry 52,7 g Sól: 8 g Błonnik 30,4 g		wątrobowa trzustka położnicza dziecięca niskokaloryczna kardiologiczna	Kaloryczność: 2337,9 kcal Białka: 131,9 g Tłuszcze: 75,7 g NKT 31,6 g Węglowodany: 295 g W tym cukry 56,2 g Sól: 5,43 g Błonnik 25,8 g		Kaloryczność: 1999,9 kcal Białka: 112,9 g Tłuszcze: 79 g NKT 32,3 g Węglowodany: 283 g W tym cukry 37,8 g Sól: 5,74 g Błonnik 43,3 g		
Sniad I	Ser topiony 1 szt. Paszтет drobiowy 1 szt. Rzodkiewka z ogórkiem z koperkiem + kietki 80 g Bułka 80 g Masto 10 g Kawa na mleku 300 ml	2 1 3 6 7 - 1 2 1 2		Paszтет drobiowy 1 szt. Ser topiony 1 szt. sałata + kietki 10g pomidor 100 g Bułka 80 g Masto roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 2 --- --- 1 - 1 2		Paszтет drobiowy 1 szt. Ser topiony 1 szt. sałata + kietki 10 g pomidor 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masto roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	3 6 7 2 --- --- 1 4 6 8 9 10 - -	
Sniad II	Zupa mleczna - makaron ma mleku 200 ml Dzieci położnictwo	Jogurt owocowy 1 szt.	1 2 4 1 2	Zupa mleczna - makaron ma mleku 200 ml	1 2 4				1 3 1 1 1 3 1 ---
Obiad	Zupa solferino z kapusty , papryki i kukurydzy i zieloną pietruszką 400 ml Kasza jagłana 200 g Pieczeń rzymska 130 g Sos pieczarkowy 130 ml surówka z pora z majonezem 100g Kompot 200 ml	1 3 - -- 1 1 4 1 2 4 ---		Zupa brokułowa z zieloną pietruszką 400 ml Kasza jagłana 200 g Szynka duszona 120 g Sos pietruszkowy 130 ml Marchewka coctailowa z bułką tartą 100 g Kompot 200 ml	1 3 1 1 1 3 1 ---		Zupa brokułowa z zieloną pietruszką 400 ml Kasza jagłana 200 g Szynka duszona 120 g Sos pietruszkowy 100 ml Marchewka coctailowa z bułką tartą 100 g Herbata owocowa bez cukru	1 1 1 3 1 ---	
Podwiecz	Dziecięcy Położnictwo	Galaretka z owocami 150 g	1 2 3 7 9						4 5
Kolacja	Makrela wędzona 120 g Jajko gotowane 1 szt. Papryka świeża 50 g Sałata 10 g Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masto 10g Herbata z cytryną 300 ml	5 4 - - 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 ---		Pasta z ryby gotowanej i jajka gotowanego z koperkiem 120 g sałata 10 g Jabłko 1 szt. Bułka 80g Masto roślinne 10g Jogurt naturalny 1 szt. Herbata z cytryną 300 ml	4 5 -- -- 1 - 1 -		Pasta ryby gotowanej i jajka z koperkiem 120 g Sałata 10 g Jabłko 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masto roślinne 10g Jogurt naturalny 1 szt. Herbata z cytryna bez cukru 300 ml	- -- 1 4 6 8 9 10 - 1 --	
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 1 kromka , rama , kietbasa drobiowa 30 g		1 2 4 6 7 8 9 10	Chleb pszenny 1 kromka , rama , kietbasa drobiowa 30 g	1 2 4 6 7 8 9 10		Chleb razowy 1 kromka, rama , kietbasa drobiowa 30 g	1 2 4 6 7 8 9 10	

Legenda alergenów:

- 1 gluten 7 gorczyca
- 2 białko mleka krowiego 8 słońceznik
- 3 seler 9 sezam
- 4 jaja 10 orzechy
- 5 ryby 11 lizozym

6 soja 12 dwutlenek siarki

Opracował:

Data:

Zatwierdził:

Data:



Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Lekkostrawna:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wykaz alergenów
		Kaloryczność: 2676 kcal Białka: 115,8 g Tłuszcze: 93,3 g NKT 35,4 g Węglowodany: 358,9g W tym cukry 109 g Sól: 8 g Błonnik 32,9 g		Wątrobowa trzustka położnicza dziecięca niskokaloryczna kardiologiczna	Kaloryczność: 2433,9 kcal Białka: 131,8 g Tłuszcze: 74,2 g NKT 32 g Węglowodany: 325,2 g W tym cukry 55,6 g Sól: 6 g Błonnik 35,5 g			Kaloryczność 2084,9 kcal Białka: 129,7 g Tłuszcze: 75,4 g NKT 31 g Węglowodany: 280,4 g W tym cukry 47,7 g Sól: 6 g Błonnik 33 g
Sniadanie I	Kiełbasa śląska z fileta drobiowego 1 szt. Ketchup 1 szt. Rzodkiewka biała z ogórkiem z koperkiem 80 g Jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 - 2 1 2 1 2	3 6 7 - 2 1 2 1 2	Kiełbasa śląska z fileta drobiowego 1 szt. Ketchup 1 szt. sałata 10g mandarynka 1 szt. Jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 - - - - 2 1 - 1 2	3 6 7 - - - - 2 1 - 1 2	Kiełbasa śląska z fileta drobiowego 1 szt. Ketchup 1 szt. Sałata 10 g Mandarynka 1 szt. jogurt naturalny 1 szt. Chleb razowy 80 g (3kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	3 6 7 - - - 2 1 4 6 8 9 10 - - -
Sniadanie II	Zupa mleczna - płatki owsiane na mleku 200 ml Dziecięcy Budyni na mleku 200 g Położnictwo	1 2 1 2 3 7 9	1 2	Zupa mleczna - płatki owsiane na mleku 200 ml	1 2	1 2		
Obiad	Zupa grochowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g gotówki i mięsno -ryżowe 1 szt. gotowane Sos pomidorowy 130 ml Gruszka 1 szt. Kompot 200 ml	1 2 3 6 7 - 10 1 - -	1 2 3 6 7 - 10 1 - -	Zupa selerowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g potrawka z kurczaka gotowana 170 ml bukiet jarzynowy 100 g Kompot 200 ml	1 3 - 1 - - -	1 3 - 1 - - -	Zupa selerowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g potrawka z kurczaka gotowana 170 ml ogórek kiszony 100g Herbata bez cukru 200 ml	1 8 - - -
Podwiecz	Dziecięcy Tarta marchew z jabłkiem 150 g Położnictwo						Kefir 1 szt.	2
Kolacja	Ser żółty 30 g Blok drobiowy 50 g Pomidor 100 g Sałata 10 g Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml Chleb razowy 1 kromka . rama . serek topiony 1 szt.	2 11 3 6 7 - - 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 - - 1 2 4 6 7 8 9 10	2 11 3 6 7 - - 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 - - 1 2 4 6 7 8 9 10	Blok drobiowy 60 g Jabłko 150 g Pomidor 100 g Sałata 10 g Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml Chleb pszenny 1 kromka rama , serek topiony 1 szt.	3 6 7 - - - - 1 - - - 1 2 4 6 7 8 9 10	3 6 7 - - - - 1 - - - 1 2 4 6 7 8 9 10	Blok drobiowy 60 g Jabłko 150 g Pomidor 100 g Sałata 10 g Chleb razowy 80 g (3 kromki ) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml Chleb razowy 1 kromka . rama . serek topiony 1 szt.	3 6 7 - - - 1 4 6 8 9 10 - - - 1 2 4 6 7 8 9 10

Legenda alergenów:

1 gluten 7 gorczyca

2 białko mleka krowiego 8 słońcecznik

3 seler 9 sezam

4 jaja 10 orzechy

5 ryby 11 lizozym

6 soja 12 dwutlenek siarki

Opracował:

Data:

Zatwierdził:

Data:



Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Lekkostrawna:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wykaz alergenów
		Kaloryczność: 2726,4 kcal Białka: 140,7 g Tłuszcze: 101,6 g NKT 36 g Węglowodany: 331,6 g W tym cukry 57,3 g Sól: 7,3 g Błonnik 41,4 g		wątrobowa trzustka połoźnicza niskokaloryczna kardiologiczna	Kaloryczność: 2519,5 kcal Białka: 130,2 g Tłuszcze: 79,7 g NKT 31,6 g Węglowodany: 338,9 g W tym cukry 83 g Sól: 6,6 g Błonnik 39,3g			Wartość energetyczna diety:
		Kaloryczność: 2096,6 kcal Białka: 130,1 g Tłuszcze: 84,8 g NKT 30,4 g Węglowodany: 297,6 g W tym cukry 41,4 g Sól: 6,4 g Błonnik 49,7 g						
Sniadanie I	Jajecznica na parze ze szczypiorem 100 g papryka świeża 50 g sałata 10g Jabłko 1 szt. Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml	1 2 4 ---- -- -- 1 2 1 2	Schab biały parzony 60 g sałata 10g jabłko 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml Serek waniliowy 1 szt.	3 6 7 - -- --- 1 -- 1 2 2	Jajecznica na parze ze szczypiorem 100 g Schab biały parzony 60 g sałata 10 g jabłko 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	1 2 4 3 6 7 --- --- 1 4 6 8 9 10 -- ---		
Sniadanie II	Zupa mleczna – ryż na mleku 200 ml	1 2	Zupa mleczna – ryż na mleku 200 ml	1 2				
	Dzieci Mleko 200 ml Ciastka 50 g Poloźnictwo	2 1 4 6 8 9 10 1 2 3	Zupa barszcz z zieloną pietruszką 400 ml	1 2 3	Zupa barszcz z zieloną pietruszką 400 ml	1 2 3 ---		
Obiad	Zupa barszcz ukraiński i zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Ryba smażona 120 g Surówka z kapusty kiszzonej z marchewką i zieloną pietruszką 100 g Kompot 200 ml	--- 1 4 5 7 -- 1 2 3 7	Ziemniaki z koperkiem 250 g Ryba na parze w jarzynach 120 g surówka z selera , brzoskwini i jabłka 100 g Kompot 200 ml	--- 3 5 3 ---	Ziemniaki z koperkiem 250 g Ryba na parze w jarzynach 120 g surówka z kapusty kiszzonej z marchewką z zieloną pietruszką 100 g Kawa inka bez cukru	3 5 7 1 3 6 7		
Podwiecz	Dziecięcy Kisiel z porzeczką 150 ml Poloźnictwo	3 6 7 1	Szynka z kurczaka 60 g Serek wiejski 1 szt.	3 6 7 2	Szynka z kurczaka 60 g Serek wiejski 1 szt. Sałata 10 g Pomidor 100 g	2 -- -- 1 4 6 8 9 10		
Kolacja	Szynka z kurczaka 60 g Serek wiejski 1 szt. Sałata 10 Ogórek świeży z rzodkiewka 100 g Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml	-- -- 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 --	Sałata 10 g Pomidor 100 g Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	--- -- 1 -- --	Chleb razowy 80 g (3 kromki ) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml	-- -- 1 2 4 6 8 9 10		
Posiłek dodatko wv	Chleb razowy 1 kromka , rama , jajko gotowane	1 2 4 6 8 9 10	Chleb pszenny 1 kromka , rama , jajko gotowane	1 2 4 6 8 9 10	Chleb razowy 1 kromka , rama , jajko gotowane			

Legenda alergenów:  
1 gluten 7 gorczyca  
2 białko mleka krowiego 8 słońceznik  
3 seler 9 sezam  
4 jaja 10 orzechy  
5 ryby 11 lizozym

6 soja 12 dwutlenek siarki

Opracował:  
Data:Zatwierdził:  
Data:



Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Lekkostrawna: wątrobowa trzustka położnicza dziecięcy niskokaloryczna kardiologiczna	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wykaz alergenów	
		Wartość energetyczna diety:				Wartość energetyczna diety:				Wartość energetyczna diety:	
		Kaloryczność: 2868 kcal Białka: 125,2 g Tłuszcze: 105,6 g NKT 42,8 g Węglowodany: 372,6 g W tym cukry 73,6 g Sól: 5,66 Błonnik 41,2 g				Kaloryczność: 2608 kcal Białka: 124 g Tłuszcze: 84,6 g NKT 38,8 Węglowodany: 351,6 W tym cukry 71 g Sól: 4,95 Błonnik 32,7 g				Kaloryczność: 2116,3 kcal Białka: 115,9 g Tłuszcze: 82,1 g NKT 36,3 g Węglowodany: 281,2 g W tym cukry 29,9 g Sól: 5 g Błonnik 44,8 g	
Sniadanie I	Kiełbasa żywiecka drobiowa 50 g Ser topiony 1 szt. Rzodkiewka 50 g Rudola 10 g Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml		3 6 7 12 2 -- -- 1 2 1 2		Kiełbasa żywiecka drobiowa 50 g Ser topiony 1 szt. Rukola 10g pomidor 100 g Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml		3 6 7 12 2 --- --- 1 -- 1 2		Kiełbasa żywiecka drobiowa 50 g Ser topiony 1 szt. Rukola 10g pomidor 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml		3 6 7 12 --- --- 14 6 8 9 10 - - --
Sniadanie II	Zupa mleczna – kasza kukurydziana na mleku 200 ml		1 2 1 2		Zupa mleczna – kasza kukurydziana na mleku 200 ml		1 2				
	Dzieci Kaszka na mleku z sokiem owocowym Położnictwo 200 ml		1 2 3 10 ---		Zupa pomidorowa z ryżem brązowym z zielona						
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab panierowany smażony z serem żółtym 120 g szpinak 100 g Kompot 200 ml		1 2 4 2 ---		pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab gotowany 120 g Sos jarzynowy z zieloną pietruszką 130 ml szpinak 100 g Kompot 200 ml		1 2 3 10 --- -- 1 3 --- ---		Zupa pomidorowa z ryżem brązowym z zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab gotowany 120 g Sos jarzynowy z zieloną pietruszką 100 ml szpinak 100 g Herbata owocowa bez cukru 200 ml		1 2 3 10 --- -- 1 3 --- ---
Podwiecz	Dzieci Patologia ciąży Położnictwo Mus owocowy 150 ml				Twarożek z zielona pietruszką 100 g				Kefir 1 szt.		2
Kolacja	Twarożek z rzodkiewką i szczypiorem 100 g Sałata 10 g Jabłko 1 szt. Miód 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml Chleb razowy 1 kromka , rama , ser żółty 2 plasterki		2 - --- -- 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 ----		Sałata 10 g Jabłko 1 szt. Miód 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml Chleb pszenny 1 kromka , rama , ser żółty 2 plasterki		- --- 1 -- --		Twarożek z zielona pietruszką 100 g Sałata 10 g Jabłko 1 szt. Ogórek świeży 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml		2 - - 14 6 8 9 10 -- --
Posiłek dodatkowy			1 4 6 8 9 10 11				1 4 6 8 9 10 11		Chleb razowy 1 kromka , rama , ser żółty 2 plasterki		11

Legenda alergeny:

1 gluten 7 gorczyca

2 białko mleka krowiego 8 słońceznik

3 seler 9 sezam

4 jaja 10 orzechy

5 ryby 11 lizozym

6 soja 12 dwutlenek siarki

Opracował:

Data:

Zatwierdził:

Data :





Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów		Lekkostrawna:		Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów		Cukrzyca:		Wykaz alergenów	
		Kaloryczność: 2568,5 kcal Białka: 137,8 g Tłuszcze: 84,7 g NKT 33,1 g Węglowodany: 332,4g W tym cukry 62 g Sól: 5,69 g Błonnik 39,5 g				wątrobowa trzustka położnicza dziecięcy niskokaloryczna kardiologiczna		Kaloryczność: 2520,5 kcal Białka: 134,7 g Tłuszcze: 83,4 g NKT 32,6 g Węglowodany: 322,1 g W tym cukry 60,4 g Sól: 5,3 g Błonnik 32,2 g				Kaloryczność: 2169,5 kcal Białka: 127,9g Tłuszcze: 73,9 g NKT 28 g Węglowodany: 268 g W tym cukry 20,70 g Sól: 5,18 g Błonnik 38,5 g			
Sniadanie I	Szynkowa drobiowa 60 g Sałata 10 g rzodkiewka z rzodkwią białą z koperkiem 80 g Jabłko 1 szt. jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło 10 g Kakao na mleku 300 ml	3 6 7 -- -- -- 1 2 1 2 1 2		Szynkowa drobiowa 60 g sałata 10g Jabłko 1 szt. jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 --- -- 1 2 1 -- 1 2		Szynkowa drobiowa 60 g sałata 10 g jogurt naturalny 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	3 6 7 -- 1 2 1 4 6 8 9 10 --							
Sniadanie II	Zupa mleczna - płatki owsiane na mleku 200 ml Dzieci Serek waniliowy 1 szt. Położnictwo	1 2 1 2 1 3 4		Zupa mleczna - płatki owsiane na mleku 200 ml	1 2		Zupa rosół z makaronem i zielona pietruszką 400 ml	1 3 4		Zupa rosół z makaronem razowym i zielona pietruszką 400 ml	1 3 4 -				
Obiad	Zupa rosół z makaronem i zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Udko drobiowe pieczone 150 g marchew z groszkiem 100 g Kompot 200 ml	--- -- 1 2 ---		Zupa rosół z makaronem i zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Udko drobiowe gotowane 150 g Sos biały 130 ml marchew oprószana 100 g Kompot 200 ml	--- -- 1 3 1 2 ---		Zupa rosół z makaronem razowym i zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Udko drobiowe gotowane 150 g ogórek kiszony 100 g Herbata miętowa bez cukru 200 ml	- --- 7 ---							
Podwiecz	Dzieci Jabłko pieczone z miodem i cynamonem 1 szt. Położnictwo														
Kolacja	Polędwica sopocka 50 g 3 6 7 Jajko gotowane 1 szt. 4 Sałata 10 g - Pomidor 100 g - Masło 10g 2 Herbata z cytryną 300 ml --- Chleb 50 g (2 kromki) 1 4 6 8 9 10 Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) 1 4 6 8 9 10	3 6 7 4 --- --- 1 -- ---		Polędwica sopocka 50 g Jajko gotowane 1 szt. Sałata 10 g Pomidor 100 g Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 4 --- --- 1 -- ---		Polędwica sopocka 50 g Jajko gotowane 1 szt. Sałata 10 g Pomidor 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml	3 6 7 4 -- -- 1 4 6 8 9 10 -- ----							
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 1 kromka z ramą i serem białym 1 2 4 6 8 9 wv.			Chleb pszenny 1 kromka z ramą i serem białym	1 2 4 6 8 9 10		Chleb razowy 1 kromka z ramą i serem białym	1 2 4 6 8 9 10							

Legenda alergeny: 6 soja 12 dwutlenek siarki  
1 gluten 7 gorczyca  
2 białko mleka krowiego 8 stonecznik  
3 seler 9 sezam  
4 jaja 10 orzechy  
5 ryby 11 lizozym

Opracował:  
Data:

Zatwierdził:  
Data:



Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Lekkostrawna:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wykaz	alergenów
		Kaloryczność: 2652 kcal Białka: 128,7 g Tłuszcze: 75,6 g NKT 35,9 g Węglowodany: 382,8 g W tym cukry 67,8 g Sól: 6,14 g Błonnik 42,8 g		wątrobowa trzustka położnicza dziecięcy niskokaloryczna kardiologiczna	Kaloryczność: 2667,6 kcal Białka: 127,6 g Tłuszcze: 76,5 g NKT 35 g Węglowodany: 380,9 g W tym cukry 71,9 g Sól: 5,9 g		Wartość energetyczna diety: Kaloryczność: 2011,1 kcal Białka: 119 g Tłuszcze: 74,3g NKT 31,7 g Węglowodany: 284,7 g W tym cukry 31,3 g Sól: 6,56 g Błonnik 46,3 g		
Sniadanie I	Twarożek ze szczypiorem 100g Papryka świeża 50 g Rukola + kietki 10 g miód 25 g Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml	2 --- -- ---- 1 2 1 2		Twarożek z pomidorami i zieloną pietruszką 100 g Rukola + kietki 10 g miód 25 g Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml Zupa mleczna – kasza manna na mleku 200 ml	2 --- 1 -- 1 2 1 2		Twarożek z pomidorami i zieloną pietruszką 100 g ogórek świeży 50 g Rukola + kietki 10 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	2 --- --- 1 4 6 8 9 10 --- ---	
Sniadanie II	Zupa mleczna – kasza manna na mleku 200 ml Dzieci Budyń śmietankowy 200 g	1 2 1 2 3 7 --		Zupa szpinakowa z zieloną pietruszką 400 ml	1 2 1 2 3		Zupa szpinakowa z zieloną pietruszką 400 ml	1 2 3 ---	
Obiad	Położnictwo Zupa kapuśniak z kapusty kiszzonej z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Bitki ze schabu z cebulką 130 g Surówka z rzodkwi białej ze śmietaną i zieloną pietruszką 100 g Kompot 200 ml	- 1 3 2 ---		Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet gotowany 150 g Sos jarzynowy 130 ml sałata z pomidorami 100 g Kompot 200 ml	--- 1 4 1 3 -- ---		Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet gotowany 150 g Sos jarzynowy 100 ml sałata z pomidorami 100 g Kawa inka bez cukru 200 ml	1 4 1 -- ---	
Podwiecz	Dzieci Położnictwo	Kisiel z truskawkami 150 ml	1 2 3 7						
	Blok drobiowy 50 g Kolacja Ser żółty 30 g Sałata 10 g Gruszka 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 2 11 - - 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 ---		Blok drobiowy 60 g Pomidor 100 g Sałata 10 g Jogurt naturalny 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 - -- --- 2 1 -- --		Blok drobiowy 60 g Pomidor 100 g Sałata 10 g Jogurt naturalny 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml	3 6 7 -- --- 2 1 4 6 8 9 10 -- ---	
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 1 kromka , rama , ser topiony szt.	1 2 4 6 8 9 10		Chleb razowy 1 kromka , rama , ser topiony szt.	1 2 4 6 8 9 10		Chleb razowy 1 kromka , rama , ser topiony szt.	1 2 4 6 8 9 10	

Legenda alergeny: 6 soja 12 dwutlenek siarki  
1 gluten 7 gorczyca  
2 białko mleka krowiego 8 słońceznik  
3 seler 9 sezam  
4 jaja 10 orzechy  
5 ryby 11 lizozym

Opracował:  
Data:

Zatwierdził:  
Data



Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Lekkostrawna:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wykaz alergenów
		Kaloryczność: 3099kcal Białka: 128,5 g Tłuszcze: 118,3 g NKT 39,7 g Węglowodany: 407,5 g W tym cukry 68,2 g Sól: 7,61 g Błonnik 56,6 g		wątrobowa trzustka położnicza dziecięcy niskokaloryczna kardiologiczna	Kaloryczność: 2642,7 kcal Białka: 111,6 g Tłuszcze: 93,8 g NKT 30,8 g Węglowodany: 356,7 g W tym cukry 78,5 g Sól: 6,2 g Błonnik 40,3 g		Wartość energetyczna diety:	
Sniadanie I	Paszтет drobiowy 50 g rzodkiewka biała z ogórkiem i zieloną pietruszką 80 g Sałata 10 g + kietki Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 - --- --- 1 2 1 2		Paszтет drobiowy 50 g sałata 10g + kietki pomidor 100 g Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 - -- --- 1 -- 1 2		Paszтет drobiowy 50 g sałata 10 g + kietki pomidor 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	3 6 7 --- --- 1 4 6 8 9 10 --- ---
Sniadanie II	Zupa mleczna –płatki kukurydziane na mleku 200 ml	1 2		Zupa mleczna –płatki kukurydziane na mleku 200 ml	1 2			
	Dzieci Twarożek owocowy 150 g	1						
	Położnictwo			Zupa brokułowa z zieloną pietruszką 400 ml				
Obiad	Zupa fasolowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlet de volaille z drobiu 150 g Surówka z kapusty czerwonej 100 g Kompot 200 ml	1 3 --- 1 2 1 2 4 --- ---		Ziemniaki koperkiem 250 g kurczak w jogurtowym sosie curry 200 ml Buraczki 100 g Kompot 200 ml	1 3 4 --- 1 3 --- ---		Zupa brokułowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g kurczak w jogurtowym sosie curry 200 ml Buraczki 100 g Herbata bez cukru 200 ml	1 3 4 --- 1 3 --- ---
Podwiecz	Dzieci Galaretka owocowa 150g Położnictwo	1 2 3 7 9						
Kolacja	Szynka z indyka 30 g Sałatka jarzynowa 100 g Sałata 10 g Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 3 4 7 --- 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 1 2		Szynka z indyka 30 g sałatka jarzynowa 100 g sałata 10 g Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 3 4 7 --- 1 --- 1 2		Szynka z indyka 30 g sałatka jarzynowa 100 g sałata 10 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml	3 6 7 3 4 7 --- 1 4 6 8 9 10 -- ---
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 1 kromka , rama , jajko gotowane	1 2 4 6 8 9 10		Chleb pszenny 1 kromka , rama , jajko gotowane	1 2 4 6 8 9 10		Chleb razowy 1 kromka , rama , jajko gotowane	1 2 4 6 8 9 10

Legenda alergeny: 6 soja 12 dwutlenek siarki

1 gluten 7 gorczyca  
2 białko mleka krowiego 8 słonecznik  
3 seler 9 sezam  
4 jaj 10 orzechy  
5 ryby 11 lizozym

Opracował:

Data:

Zatwierdził:

Data:



Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Lekkostrawna:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wykaz alergenów
		Kaloryczność: 2676 kcal Białka: 115,8 g Tłuszcze: 93,3 g NKT 35,4 g Węglowodany: 358,9g W tym cukry 109 g Sól: 8 g Błonnik 32,9 g		wątrobowa trzustka położnicza dziecięca niskokaloryczna kardiologiczna	Kaloryczność: 2433,9 kcal Białka: 131,8 g Tłuszcze: 74,2 g NKT 32 g Węglowodany: 325,2 g W tym cukry 55,6 g Sól: 6 g Błonnik 35,5 g			Kaloryczność 2084,9 kcal Białka: 129,7 g Tłuszcze: 75,4 g NKT 31 g Węglowodany: 280,4 g W tym cukry 47,7 g Sól: 6 g Błonnik 33 g
Sniadanie I	Kiełbasa śląska z fileta drobiowego 1 szt. Ketchup 1 szt. Rzodkiewka biała z ogórkiem z koperkiem 80 g Jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 - 2 1 2 1 2	3 6 7 - 2 1 2 1 2	Kiełbasa śląska z fileta drobiowego 1 szt. Ketchup 1 szt. sałata 10g mandarynka 1 szt. Jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 - - - - 2 1 - 1 2	3 6 7 - - - - 2 1 - 1 2	Kiełbasa śląska z fileta drobiowego 1 szt. Ketchup 1 szt. Sałata 10 g Mandarynka 1 szt. jogurt naturalny 1 szt. Chleb razowy 80 g (3kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	3 6 7 - - - 2 1 4 6 8 9 10 - -
Sniadanie II	Zupa mleczna - płatki owsiane na mleku 200 ml Dziecięcy Budyni na mleku 200 g Położnictwo	1 2 1 2 3 7 9	1 2	Zupa mleczna – płatki owsiane na mleku 200 ml	1 2	1 2		
Obiad	Zupa grochowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g gotówki i mięsno –ryżowe 1 szt. gotowane Sos pomidorowy 130 ml Gruszka 1 szt. Kompot 200 ml	1 2 3 6 7 - 10 1 - -	1 2 3 6 7 - 10 1 - -	Zupa selerowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g potrawka z kurczaka gotowana 170 ml bukiet jarzynowy 100 g Kompot 200 ml	1 3 - 1 - - -	1 3 - 1 - - -	Zupa selerowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g potrawka z kurczaka gotowana 170 ml ogórek kiszony 100g Herbata bez cukru 200 ml	1 8 - -
Podwiecz	Dziecięcy Tarta marchew z jabłkiem 150 g Położnictwo						Kefir 1 szt.	2
Kolacja	Ser żółty 30 g Blok drobiowy 50 g Pomidor 100 g Sałata 10 g Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml Chleb razowy 1 kromka . rama . serek topiony 1 szt.	2 11 3 6 7 - - 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 - 1 2 4 6 7 8 9 10	2 11 3 6 7 - - 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 - 1 2 4 6 7 8 9 10	Blok drobiowy 60 g Jabłko 150 g Pomidor 100 g Sałata 10 g Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml Chleb pszenny 1 kromka rama , serek topiony 1 szt.	3 6 7 - - - - 1 - - 1 2 4 6 7 8 9 10	3 6 7 - - - - 1 - - 1 2 4 6 7 8 9 10	Blok drobiowy 60 g Jabłko 150 g Pomidor 100 g Sałata 10 g Chleb razowy 80 g (3 kromki ) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml Chleb razowy 1 kromka . rama . serek topiony 1 szt.	3 6 7 - - - 1 4 6 8 9 10 - - 1 2 4 6 7 8 9 10

Legenda alergenów:  
1 gluten 7 gorczyca  
2 białko mleka krowiego 8 słońceznik  
3 seler 9 sezam  
4 jaja 10 orzechy  
5 ryby 11 lizozym

6 soja 12 dwutlenek siarki

Opracował:  
Data:

Zatwierdził:  
Data:



Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Lekkostrawna:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów
		Kaloryczność: 2726,4 kcal Białka: 140,7 g Tłuszcze: 101,6 g NKT 36 g Węglowodany: 331,6 g W tym cukry 57,3 g Sól: 7,3 g Błonnik 41,4 g		wątrobowa trzustka położnicza niskokaloryczna kardiologiczna	Kaloryczność: 2519,5 kcal Białka: 130,2 g Tłuszcze: 79,7 g NKT 31,6 g Węglowodany: 338,9 g W tym cukry 83 g Sól: 6,6 g Błonnik 39,3g			Kaloryczność: 2096,6 kcal Białka: 130,1 g Tłuszcze: 84,8 g NKT 30,4 g Węglowodany: 297,6 g W tym cukry 41,4 g Sól: 6,4 g Błonnik 49,7 g	
Sniadanie I	Jajecznica na parze ze szczypiorem 100 g papryka świeża 50 g sałata 10g Jabłko 1 szt. Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml	1 2 4 ---- -- -- 1 2 1 2	Schab biały parzony 60 g sałata 10g jabłko 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml Serek waniliowy 1 szt.	3 6 7 - -- --- 1 -- 1 2 2	Jajecznica na parze ze szczypiorem 100 g Schab biały parzony 60 g sałata 10 g jabłko 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	1 2 4 3 6 7 --- --- 1 4 6 8 9 10 -- ---			
Sniadanie II	Zupa mleczna – ryż na mleku 200 ml	1 2	Zupa mleczna – ryż na mleku 200 ml	1 2					
	Dzieci Mleko 200 ml Ciastka 50 g Późnictwo	2 1 4 6 8 9 10 1 2 3	Zupa barszcz z zieloną pietruszką 400 ml	1 2 3	Zupa barszcz z zieloną pietruszką 400 ml	1 2 3 ---			
Obiad	Zupa barszcz ukraiński i zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Ryba smażona 120 g Surówka z kapusty kiszzonej z marchewką i zieloną pietruszką 100 g Kompot 200 ml	--- 1 4 5 7 -- 1 2 3 7	Ziemniaki z koperkiem 250 g Ryba na parze w jarzynach 120 g surówka z selera , brzoskwini i jabłka 100 g Kompot 200 ml	--- 3 5 3 ---	Ziemniaki z koperkiem 250 g Ryba na parze w jarzynach 120 g surówka z kapusty kiszzonej z marchewką z zieloną pietruszką 100 g Kawa inka bez cukru	3 5 7 1 3 6 7			
Podwiecz	Dziecięcy Kisiel z porzeczką 150 ml Późnictwo	3 6 7 1	Szynka z kurczaka 60 g Serek wiejski 1 szt.	3 6 7 2	Szynka z kurczaka 60 g Serek wiejski 1 szt. Sałata 10 g Pomidor 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki ) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml	2 -- -- 1 4 6 8 9 10 -- --			
Kolacja	Szynka z kurczaka 60 g Serek wiejski 1 szt. Sałata 10 Ogórek świeży z rzodkiewka 100 g Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml	1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 --	Sałata 10 g Pomidor 100 g Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	--- -- 1 -- --		1 2 4 6 8 9 10			
Posiłek dodatko wv	Chleb razowy 1 kromka , rama , jajko gotowane	1 2 4 6 8 9 10	Chleb pszenny 1 kromka , rama , jajko gotowane	1 2 4 6 8 9 10	Chleb razowy 1 kromka , rama , jajko gotowane				

Legenda alergeny:  
1 gluten 7 gorczyca  
2 białko mleka krowiego 8 słonecznik  
3 seler 9 sezam  
4 jaja 10 orzechy  
5 ryby 11 lizozym

6 soja 12 dwutlenek siarki

Opracował:  
Data:Zatwierdził:  
Data:



Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Lekkostrawna: wątrobowa trzustka położnicza dziecięcy niskokaloryczna kardiologiczna	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wykaz alergenów	
		Wartość energetyczna diety:				Wartość energetyczna diety:				Wartość energetyczna diety:	
		Kaloryczność: 2868 kcal Białka: 125,2 g Tłuszcze: 105,6 g NKT 42,8 g Węglowodany: 372,6 g W tym cukry 73,6 g Sól: 5,66 Błonnik 41,2 g				Kaloryczność: 2608 kcal Białka: 124 g Tłuszcze: 84,6 g NKT 38,8 Węglowodany: 351,6 W tym cukry 71 g Sól: 4,95 Błonnik 32,7 g				Kaloryczność: 2116,3 kcal Białka: 115,9 g Tłuszcze: 82,1 g NKT 36,3 g Węglowodany: 281,2 g W tym cukry 29,9 g Sól: 5 g Błonnik 44,8 g	
Sniadanie I	Kiełbasa żywiecka drobiowa 50 g Ser topiony 1 szt. Rzodkiewka 50 g Rudola 10 g Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml		3 6 7 12 2 -- -- 1 2 1 2		Kiełbasa żywiecka drobiowa 50 g Ser topiony 1 szt. Rukola 10g pomidor 100 g Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml		3 6 7 12 2 --- --- 1 -- 1 2		Kiełbasa żywiecka drobiowa 50 g Ser topiony 1 szt. Rukola 10g pomidor 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml		3 6 7 12 --- --- 14 6 8 9 10 - - --
Sniadanie II	Zupa mleczna – kasza kukurydziana na mleku 200 ml		1 2 1 2		Zupa mleczna – kasza kukurydziana na mleku 200 ml		1 2				
	Dzieci Kaszka na mleku z sokiem owocowym Położnictwo 200 ml		1 2 3 10 ---		Zupa pomidorowa z ryżem brązowym z zielona						
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab panierowany smażony z serem żółtym 120 g szpinak 100 g Kompot 200 ml		1 2 4 2 ---		pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab gotowany 120 g Sos jarzynowy z zieloną pietruszką 130 ml szpinak 100 g Kompot 200 ml		1 2 3 10 --- -- 1 3 --- ---		Zupa pomidorowa z ryżem brązowym z zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab gotowany 120 g Sos jarzynowy z zieloną pietruszką 100 ml szpinak 100 g Herbata owocowa bez cukru 200 ml		1 2 3 10 --- -- 1 3 --- ---
Podwiecz	Dzieci Patologia ciąży Położnictwo Mus owocowy 150 ml				Twarożek z zielona pietruszką 100 g				Kefir 1 szt.		2
Kolacja	Twarożek z rzodkiewką i szczypiorem 100 g Sałata 10 g Jabłko 1 szt. Miód 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml Chleb razowy 1 kromka , rama , ser żółty 2 plasterki		2 - --- -- 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 ----		Sałata 10 g Jabłko 1 szt. Miód 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml Chleb pszenny 1 kromka , rama , ser żółty 2 plasterki		- --- 1 -- --		Twarożek z zielona pietruszką 100 g Sałata 10 g Jabłko 1 szt. Ogórek świeży 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml		2 - - 14 6 8 9 10 -- --
Posiłek dodatko wy			1 4 6 8 9 10 11				1 4 6 8 9 10 11		Chleb razowy 1 kromka , rama , ser żółty 2 plasterki		11

Legenda alergeny:  
1 gluten 7 gorczyca  
2 białko mleka krowiego 8 słońceznik  
3 seler 9 sezam  
4 jaja 10 orzechy  
5 ryby 11 lizozym

6 soja 12 dwutlenek siarki

Opracował:  
Data:

Zatwierdził:  
Data :



Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Lekkostrawna:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wykaz alergenów
		Kaloryczność: 2568,5 kcal Białka: 137,8 g Tłuszcze: 84,7 g NKT 33,1 g Węglowodany: 332,4g W tym cukry 62 g Sól: 5,69 g Błonnik 39,5 g		wątrobowa trzustka położnicza dziecięcy niskokaloryczna kardiologiczna	Kaloryczność: 2520,5 kcal Białka: 134,7 g Tłuszcze: 83,4 g NKT 32,6 g Węglowodany: 322,1 g W tym cukry 60,4 g Sól: 5,3 g Błonnik 32,2 g		Wartość energetyczna diety: Kaloryczność: 2169,5 kcal Białka: 127,9g Tłuszcze: 73,9 g NKT 28 g Węglowodany: 268 g W tym cukry 20,70 g Sól: 5,18 g Błonnik 38,5 g	
Sniadanie I	Szynkowa drobiowa 60 g Sałata 10 g rzodkiewka z rzodkwią białą z koperkiem 80 g Jabłko 1 szt. jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło 10 g Kakao na mleku 300 ml	3 6 7 -- -- -- 1 2 1 2 1 2		Szynkowa drobiowa 60 g sałata 10g Jabłko 1 szt. jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 --- -- 1 2 1 -- 1 2		Szynkowa drobiowa 60 g sałata 10 g jogurt naturalny 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	3 6 7 -- 1 2 1 4 6 8 9 10 --
Sniadanie II	Zupa mleczna - płatki owsiane na mleku 200 ml Dzieci Serek waniliowy 1 szt. Położnictwo	1 2 1 2		Zupa mleczna - płatki owsiane na mleku 200 ml	1 2			
Obiad	Zupa rosół z makaronem i zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Udko drobiowe pieczone 150 g marchew z groszkiem 100 g Kompot 200 ml	1 3 4 --- -- 1 2 ---		Zupa rosół z makaronem i zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Udko drobiowe gotowane 150 g Sos biały 130 ml marchew oprószana 100 g Kompot 200 ml	1 3 4 --- -- 1 3 1 2 ---		Zupa rosół z makaronem razowym i zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Udko drobiowe gotowane 150 g ogórek kiszony 100 g Herbata miętowa bez cukru 200 ml	1 3 4 - - --- 7 ---
Podwiecz	Dzieci Jabłko pieczone z miodem i cynamonem 1 szt. Położnictwo							
Kolacja	Polędwica sopocka 50 g 3 6 7 Jajko gotowane 1 szt. 4 Sałata 10 g - Pomidor 100 g - Masło 10g 2 Herbata z cytryną 300 ml --- Chleb 50 g (2 kromki) 1 4 6 8 9 10 Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) 1 4 6 8 9 10	3 6 7 4 --- --- 1 -- ---		Polędwica sopocka 50 g Jajko gotowane 1 szt. Sałata 10 g Pomidor 100 g Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 4 --- --- 1 -- ---		Polędwica sopocka 50 g Jajko gotowane 1 szt. Sałata 10 g Pomidor 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml	3 6 7 4 -- -- 1 4 6 8 9 10 -- ----
Posiłek <u>dodatko 10</u> <u>wv</u>	Chleb razowy 1 kromka z ramą i serem białym	1 2 4 6 8 9		Chleb pszenny 1 kromka z ramą i serem białym	1 2 4 6 8 9 10		Chleb razowy 1 kromka z ramą i serem białym	1 2 4 6 8 9 10

Legenda alergeny: 6 soja 12 dwutlenek siarki  
1 gluten 7 gorczyca  
2 białko mleka krowiego 8 sonecznik  
3 seler 9 sezam  
4 jaja 10 orzechy  
5 ryby 11 lizozym

Opracował:  
Data:

Zatwierdził:  
Data: