



Dieta:	<b>Podstawowa:</b>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	<b>Lekkostrawna:</b> wątrobowa trzustka położnicza dziecięca niskokaloryczna kardiologiczna	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	<b>Cukrzyca:</b>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów
		Kaloryczność:	3168,3 kcal			Kaloryczność:	2755,5 kcal			Kaloryczność:	2150 kcal	
		Białka:	128,4 g			Białka:	114,3 g			Białka:	116,5 g	
		Tłuszcze:	125,9g			Tłuszcze:	98,3 g			Tłuszcze:	94,7 g	
		NKT	43,5 g			NKT	38,9 g			NKT	33,7 g	
		Węglowodany:	396,8g			Węglowodany:	365,2 g			Węglowodany:	297,4 g	
		W tym cukry	109,9 g			W tym cukry	103,6 g			W tym cukry	32,4 g	
		Sól:	6,3 g			Sól:	5,04 g			Sól:	6,30 g	
		Błonnik	41,9 g			Błonnik	33 g			Błonnik	47,8 g	
<b>Śniadanie I</b>	Kiełbasa śląska z fileta drobiowego 1 szt. ser topiony 1 szt. rzodkiewka z ogórkiem 80 g Sałata 10 g + kielki 5 Ketchup 1 szt. chleb 3 kromki 80 g Masło 10 g Kakao na mleku 300 ml Ciasto makowiec 300 g			3 6 7 2 -- -- -- 1 2 1 2 1 4 6 8 9 10	Kiełbasa śląska z fileta drobiowego 1 szt. ser topiony 1 szt. Pomidor 100 g Sałata 10 g + kielki 5 g Ketchup 1 szt. Chleb 3 kromki 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml Ciasto babka 300 g	3 6 7 2 --- -- - 1 - 1 2 1468910		Kiełbasa śląska z fileta drobiowego 1 szt. ser topiony 1 szt. pomidor 100 g Sałata 10 g + kielki 5 g Ogórek 80 g Ketchup 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 rosół z makaronem i zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Udko pieczone 150 g Marchew z groszkiem 100 g Kompot 200 ml			1 3 4 -- --- 1 2 ---	Zupa rosół z makaronem i zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Udko gotowane 150 g Sos biały 130 ml Marchew oprószana 100 g Kompot 200 ml	1 2 3 -- --- 1 1 --		Zupa rosół z makaronem razowym z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Udko gotowane 150 g Sałatka z ogórka kiszzonego z olejem 100 g Kawa Inka bez cukru 200 ml	1 2 3 - -- 7 1			
<b>Podwiecz</b>	dziecięcy	Jabłko pieczone z miodem 150 g										
	Położnictwo											
<b>Kolacja</b>	Kiełbasa jałowcowa 100 g Jajko gotowane 1 szt. roszponka 10 g banan 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml			3 6 7 4 - - 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 --	Poledwica sopocka 80 g Jajko gotowane 1 szt. Roszponka 10 g Banan 1 szt. Chleb 3 kromki 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 4 --- - 1 - ---		Poledwica sopocka 80 g Jajko gotowane 1 szt. Roszponka 10 g Grejpfrut 1 szt. 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 - ---			
<b>Posiłek dodatko wv</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





Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów		Lekkostrawna:		Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów		Cukrzyca:		Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów																															
		Kaloryczność:	2856,7 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	Kaloryczność:	2680,4 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:	2000,4 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
<b>Śniad I</b>	Schab biały 80 g Serek wiejski 1 szt. Rukola 10 g + kiełki 5 g mandarynka 1 szt. chleb 3 kromki 80 g Masło 10 g Kakao na mleku 300 ml Ciasto piernik 300 g	3 6 7 2 -- -- 1 2 1 2 123468910	Schab biały 80 g Serek wiejski 1 szt. Rukola 10 g + kiełki 5 g Mandarynka 1 szt. Chleb 3 kromki 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml Ciasto babka 300 g	3 6 7 2 - - 1 - 1 2 123468910	Schab biały 80 g serek wiejski 1 szt. Rukola 10 g + kiełki 5 g Mandarynka 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>Śniad II</b>	Zupa mleczna - patki kukurydziane na mleku 200 ml	1 2	Zupa mleczna –płatki kukurydziane na mleku 200 ml	1 2																																											
	Dziecięcy Położnictwo	Ciastka 50 g Mleko 200 ml	123468910																																												
<b>Obiad</b>	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab panierowany 100 g Surówka z kapusty pekińskiej , kukurydzy z majonezem 100 g Kompot 200 ml	1 2 3 -- 1 4 4 -	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab duszony w rękawie 110 g Sos koperkowy 130 g Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką 100 g Kompot 200 ml	12 3 - -- 1 3 ---- ---	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab duszony w rękawie 110 g Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką 100 g Herbata miętowa 300 ml	12 3 -- 1 3 -- --																																									
<b>Podwiecz</b>	Dziecięcy położnictwo	Przecier owocowy 150 g																																													
<b>Kolacja</b>	Szynka wieprzowa 80 g Ser topiony 2 plasterki Roszponka 10 g + kiełki 5 g Kiwi 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 80 g Ser topiony 2 plasterki Roszponka 10 g + kiełki 10 g Pomarańcza 1 szt. Chleb 3 kromki 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 2 - -- 1 - --	Szynka wieprzowa 80 g Ser topiony 2 plasterki Roszponka + kiełki 10 g Pomarańcza 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 - ---																																									
<b>Posiłek dodatkowy</b>	Chleb razowy 1 kromka , rama , jajko 1 szt.	12 4 6 8 9 10	Chleb pszenny 1 kromka , rama , jajko 1szt.	12 4 6 8 9 10	Chleb pszenny 1 kromka , rama , jajko 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





Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów		Lekkostrawna: wątrobowa trzustka położnicza dziecięca niskokaloryczna kardiologiczna	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów		Cukrzyca:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	
		Kaloryczność:					Kaloryczność:					Kaloryczność:			
		Kaloryczność:	2739,8 kcal				Kaloryczność:	2337,9 kcal				Kaloryczność:	1999,9 kcal		
		Białka:	132,4 g				Białka:	131,9 g				Białka:	112,9 g		
		Tłuszcze:	119,2 g				Tłuszcze:	75,7 g				Tłuszcze:	79 g		
		NKT	43,1 g				NKT	31,6 g				NKT	32,3 g		
		Węglowodany:	299,4 g				Węglowodany:	295 g				Węglowodany:	283 g		
		W tym cukry	52,7 g				W tym cukry	56,2 g				W tym cukry	37,8 g		
		Sól:	8 g				Sól:	5,43 g				Sól:	5,74 g		
		Błonnik	30,4 g				Błonnik	25,8 g				Błonnik	43,3 g		
<b>Sniad I</b>	Ser topiony 1 szt. Paszтет drobiowy 1 szt. Rzodkiewka z ogórkiem z koperkiem + kiełki 80 g Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml			2 1 3 6 7 - 1 2 1 2		Paszтет drobiowy 1 szt. Ser topiony 1 szt. rukola + kiełki 10g Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml			3 6 7 2 --- 1 - 1 2		Paszтет drobiowy 1 szt. Ser topiony 1 szt. rukola+ kiełki 10 g 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>Sniad II</b>		Zupa mleczna - makaron ma mleku 200 ml		1 2 4		Zupa mleczna - makaron ma mleku 200 ml			1 2 4						
	Dzieci	Jogurt owocowy 1 szt.		1 2											
	położnictwo														
<b>Obiad</b>	Zupa solferino z kapusty , papryki i kukurydzy i zieloną pietruszką 400 ml Ryż brązowy 200 g Kurczak w sosie curry jogurtowym z zieloną pietruszką 170 ml Szpinak 100 g Mus owocowy 1 szt. Kompot 200 ml			1 3 -- 12 12 ----		Zupa brokułowa z zieloną pietruszką 400 ml Ryż brązowy 200 g Kurczak w sosie curry jogurtowym z zieloną pietruszką 170 ml Szpinak 100 g Mus owocowy 1 szt. Kompot 200 ml			1 3 --- 1 2  1 2 -- ---		Zupa brokułowa z zieloną pietruszką 400 ml Ryż brązowy 200 g Kurczak w sosie curry jogurtowym z zieloną pietruszką 170 ml Szpinak 100 g Mus owocowy bez cukru 1 szt. Herbata owocowa bez cukru			1 3 --- 1 2  1 2 --- ---	
<b>Podwiecz</b>	Dzieci	Galaretka z owocami 150 g		1 2 3 7 9											
	Położnictwo														
<b>Kolacja</b>	Tuńczyk z jajkiem majonezem , ogórkiem i koperkiem 100 g Papryka świeża 50 g Sałata 10 g Kiwi 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml			4 5 -- - - 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 ---		Tuńczyk z jajkiem , majonezem i koperkiem 100 g sałata 10 g Jabłko 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Jogurt naturalny 1 szt. Herbata z cytryną 300 ml			4 5 -- -- 1 - 1 -		Tuńczyk z jajkiem , majonezem i koperkiem 100 g Sałata 10 g Jabłko 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki ) Masło roślinne 10g Jogurt naturalny 1 szt. Herbata z cytryną bez cukru 300 ml			4 5 - -- 1 4 6 8 9 10 - 1 --	
<b>Posiłek dodatkowy</b>	Chleb razowy 1 kromka , rama , kielbasa drobiowa 30 g			1 2 4 6 7 8 9 10		Chleb pszenny 1 kromka , rama , kielbasa drobiowa 30 g			1 2 4 6 7 8 9 10		Chleb razowy 1 kromka , rama , kielbasa drobiowa 30 g			1 2 4 6 7 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





Dieta:	<u>Podstawowa:</u>	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	<u>Lekkostrawna:</u> wątrobowa trzustka położnicza dziecięca niskokaloryczna kardiologiczna	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	<u>Cukrzyca:</u>	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów
<b>Śniadanie I</b>	Szynka po cygańsku 60 g Banan 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		Szynka po cygańsku 60 g Banan 1 szt. sałata 10g Jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 -- --- 2 1 - 1 2		Szynka po cygańsku 60 g Sałata 10 g Grejpfrut 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 - --	
<b>Śniadanie II</b>	Zupa mleczna - pałatki owsiane na mleku 200 ml Dziecięcy Położnictwo	1 2 1 2 3 7 9		Zupa mleczna – płatki owsiane na mleku 200 ml	1 2				
<b>Obiad</b>	Zupa grochowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g bigos 250 g Pomarańcza 1 szt. Kompot 200 ml	1 2 3 6 7 ---- 3 6 7 --- ---		Zupa selerowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g pulpet gotowany 150 g Sos koperkowy 130 ml bukiet jarzynow 100 g Kompot 200 ml	1 3 --- 1 4 1 --- --		Zupa selerowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g pulpet gotowany 150 g Sos koperkowy 100 ml ogórek kiszony 100g Herbata bez cukru 200 ml	1 3 ---- 1 4 1 7 ---	
<b>Podwiecz</b>	Dziecięcy Położnictwo	Tarta marchew z jabłkiem 150 g					Kefir 1 szt.	2	
<b>Kolacja</b>	Ser żółty 30 g Blok drobiowy 50 g Pomidor 100 g Sałata 10 g + kiełki 5 g Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml	2 11 3 6 7 -- -- 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 ---		Blok drobiowy 60 g Jabłko 150 g Pomidor 100 g Sałata 10 g + kiełki 5 g Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 --- --- -- 1 - ---		Blok drobiowy 60 g Jabłko 150 g Pomidor 100 g Sałata 10 g + kiełki 5 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml	3 6 7 -- -- - 1 4 6 8 9 10 - --	
<b>Posiłek dodatkowy</b>	Chleb razowy 1 kromka . rama . serek topiony 1 szt.	1 2 4 6 7 8 9 10		Chleb pszenny 1 kromka rama , serek topiony 1 szt.	1 2 4 6 7 8 9 10		Chleb razowy 1 kromka . rama . serek topiony 1 szt.	1 2 4 6 7 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







Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Lekkostrawna: wątrobowa trzustka położnicza dziecięca niskokaloryczna kardiologiczna	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów
		Kaloryczność:	2726,4 kcal			Kaloryczność:	2519,5 kcal			Kaloryczność:	2096,6 kcal	
		Białka:	140,7 g			Białka:	130,2 g			Białka:	130,1 g	
		Tłuszcze:	101,6 g			Tłuszcze:	79,7 g			Tłuszcze:	84,8 g	
		NKT	36 g			NKT	31,6 g			NKT	30,4 g	
		Węglowodany:	331,6 g			Węglowodany:	338,9 g			Węglowodany:	297,6 g	
		W tym cukry	57,3 g			W tym cukry	83 g			W tym cukry	41,4 g	
		Sól:	7,3 g			Sól:	6,6 g			Sól:	6,4 g	
		Błonnik	41,4 g			Błonnik	39,3g			Błonnik	49,7 g	
<b>Śniadanie I</b>	Jajecznica na parze ze szczypiorem 100 g papryka świeża 80 g sałata 10g+ kiełki 5 g 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 + kiełki 5 g 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 + kiełki 5 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 -- ---						
<b>Śniadanie II</b>	Zupa mleczna – ryż na mleku 200 ml	1 2	Zupa mleczna – ryż na mleku 200 ml	1 2								
	Dzieci	Mleko 200 ml	2									
	Położnictwo	Ciastka 50 g	1 4 6 8 9 10									
<b>Obiad</b>	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 2 3 --- 1 4 5 7 --	Zupa barszcz z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Ryba na parze w jarzynach 120 g surówka z selera , brzoskwini i jabłka 100 g Kompot 200 ml	1 2 3 --- 3 5 3 ---	Zupa barszcz z zieloną pietruszką 400 ml 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	1 2 3 --- 3 5 7 1						
<b>Podwiecz</b>	Dziecięcy	Kisiel z porzeczką 150 ml	1 2 3 7									
	Położnictwo											
<b>Kolacja</b>	Szynka z kurczaka 60 g Serek wiejski 1 szt. Sałata 10 Ogórek świeży z rzodkiewką 100 g Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 1 - - 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 --	Szynka z kurczaka 60 g Serek wiejski 1 szt. Sałata 10 g Pomidor 100 g Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 2 --- -- 1 -- --	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	3 6 7 2 -- -- 1 4 6 8 9 10 -- --						
<b>Posiłek dodatkowy</b>	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 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





Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Lekkostrawna: wątrobowa trzustka położnicza dziecięcy niskokaloryczna kardiologiczna	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	
		Kaloryczność:	2868 kcal				Kaloryczność:	2608 kcal				Kaloryczność:	2116,3 kcal
		Białka:	125,2 g			Białka:	124 g			Białka:	115,9 g		
		Tłuszcze:	105,6 g			Tłuszcze:	84,6 g			Tłuszcze:	82,1 g		
		NKT	42,8 g			NKT	38,8 g			NKT	36,3 g		
		Węglowodany:	372,6 g			Węglowodany:	351,6 g			Węglowodany:	281,2 g		
		W tym cukry	73,6 g			W tym cukry	71 g			W tym cukry	29,9 g		
		Sól:	5,66 g			Sól:	4,95 g			Sól:	5 g		
		Błonnik	41,2 g			Błonnik	32,7 g			Błonnik	44,8 g		
<b>Sniadanie I</b>	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 -- --	
<b>Sniadanie II</b>		Zupa mleczna – kasza kukurydziana na mleku 200 ml		1 2	Zupa mleczna – kasza kukurydziana na mleku 200 ml			1 2					
	Dzieci	Kaszka na mleku z sokiem owocowym 200 ml		1 2									
	Położnictwo												
<b>Obiad</b>	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym zielona pietruszka 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab panierowany smażony z serem żółtym 110 g szpinak 100 g Kompot 200 ml			1 2 3 10 --- 1 2 4 2 ---	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab gotowany 110 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 zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab gotowany 110 g Sos jarzynowy z zieloną pietruszką 100 ml szpinak 100 g Herbata owocowa bez cukru 200 ml			1 2 3 10 --- --- -- 1 3 --- ---	
<b>Podwiecz</b>													
	Dzieci												
	Patologia ciąży	Mus owocowy 150 ml								Kefir 1 szt.		2	
	Położnictwo												
<b>Kolacja</b>	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			2 - --- -- 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 ----	Twarożek z zieloną pietruszką 100 g Sałata 10 g Jabłko 1 szt. Miód 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml			2 - --- 1 -- --	Twarożek z zieloną 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 -- --	
<b>Posiłek dodatkowy</b>	Chleb razowy 1 kromka , 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: 2023.12.31 niedziela

## WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI

Uż-43

Wydanie: 02

Ważne od 01.03.2017

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: 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: 2169,5kcal Białka: 127 g Tłuszcze: 73,9 g NKT 28 g Węglowodany: 268 g W tym cukry 20,70 g Sól: 5,18 g Błonnik 38,5 g	
<b>Sniadanie I</b>	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 --
<b>Sniadanie II</b>	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			
<b>Obiad</b>	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 ---
<b>Podwiecz</b>	Dzieci Jabłko pieczone z miodem i cynamonem 1 szt. Położnictwo								
<b>Kolacja</b>	Polędwica sopocka 50 g Jajko gotowane 1 szt. Sałata 10 g Pomidor 100 g Pomarańcza 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml		3 6 7 4 - -- 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 ---	Polędwica sopocka 50 g Jajko gotowane 1 szt. Sałata 10 g Pomidor 100 g Pomarańcza 1 szt. 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 Pomarańcza 1 szt. 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 -- ----
<b>Posiłek dodatkowy</b>	Chleb razowy 1 kromka z ramą i serem białym		1 2 4 6 8 9 10	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 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

