



Dieta:	<u>Podstawowa:</u>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	<u>Lekkostrawna:</u> wątrobowa trzustka położnicza dziecięcy niskokaloryczna kardiologiczna	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	<u>Cukrzyca:</u>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów
		Kaloryczność:				Kaloryczność:				Kaloryczność:		
		Białka: 128,7 g	2652 kcal			Białka: 127,6 g	2667,6 kcal			Białka: 119 g	2011,1 kcal	
		Tłuszcze: 75,6 g				Tłuszcze: 76,5 g				Tłuszcze: 74,3g		
		NKT 35,9 g				NKT 35 g				NKT 31,7 g		
		Węglowodany: 382,8 g g				Węglowodany: 380,9 g				Węglowodany: 284,7 g		
		W tym cukry 67,8 g				W tym cukry 71,9 g				W tym cukry 31,3 g		
		Sól: 6,14 g				Sól: 5,9 g				Sól: 6,56 g		
		Błonnik 42,8 g								Błonnik 46,3 g		
<b>Sniadanie I</b>	Twarożek ze rzodkiewka 100g Papryka świeża 50 g Rukola + kielki 10 g miód 25 g Mandarynka 1 szt 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 + kielki 10 g miód 25 g Mandarynka 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	2 --- 1 - -- 1 2			Twarożek z pomidorami i zieloną pietruszką 100 g ogórek świeży 50 g Rukola + kielki 10 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	2 --- -- 1 4 6 8 9 10 --- ---		
<b>Sniadanie II</b>	Zupa mleczna – kasza manna na mleku 200 ml				Zupa mleczna – kasza manna na mleku 200 ml	1 2						
	Dzieci	Budyń śmietankowy 200 g		1 2								
	Położnictwo											
<b>Obiad</b>	Zupa kapuśniak z kapusty kiszzonej z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Bitki ze schabu z cebulką 110 g Surówka z rzodkwi białej ze śmietaną i zieloną pietruszką 100 g Kompot 200 ml	1 2 3 7 --- 1 3 2 ---			Zupa szpinakowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet gotowany 150 g Sos jarzynowy 130 ml sałata z pomidorami 100 g Kompot 200 ml	1 2 3 --- 1 4 1 3 -- ---			Zupa szpinakowa z zieloną pietruszką 400 ml 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 2 3 --- 1 4 1 -- ---		
<b>Podwiecz</b>	Dzieci	Kisiel z truskawkami 150 ml		1 2 3 7								
	Położnictwo											
<b>Kolacja</b>	Blok drobiowy 50 g Ser żółty 30 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	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 -- ---		
<b>Posiłek dodatkowy</b>	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 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 dziecięcy niskokaloryczna kardiologiczna	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	<u>Cukrzyca:</u>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów
		Kaloryczność:				Kaloryczność:				Kaloryczność:		
		Kaloryczność:	3099kcal			Kaloryczność:	2642,7 kcal			Kaloryczność:	2124,1 kcal	
		Białka:	128,5 g			Białka:	111,6 g			Białka:	100,7 g	
		Tłuszcze:	118,3 g			Tłuszcze:	93,8 g			Tłuszcze:	95,5 g	
		NKT	39,7 g			NKT	30,8 g			NKT	26,9 g	
		Węglowodany:	407,5 g			Węglowodany:	356,7 g			Węglowodany:	295,7 g	
		W tym cukry	68,2 g			W tym cukry	78,5 g			W tym cukry	30,6 g	
		Sól:	7,61 g			Sól:	6,2 g			Sól:	5,21 g	
		Błonnik	56,6 g			Błonnik	40,3 g			Błonnik	50 ,1 g	
<b>Śniadanie I</b>	Paszтет drobiowy 50 g rzodkiewka biała z ogórkiem i zieloną pietruszką 80 g Sałata 10 g + kiełki Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 ---- --- 1 2 1 2			Paszтет drobiowy 50 g sałata 10g + kiełki 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 + kiełki 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 -- ----		
<b>Śniadanie II</b>	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											
<b>Obiad</b>	Zupa fasolowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlet de volaille z drobiu 130 g Surówka z kapusty czerwonej 100 g Kompot 200 ml	1 3 --- 1 2 1 2 4 --- ---			Zupa brokułowa z zieloną pietruszką 400 ml 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 --- ---		
<b>Podwiecz</b>	Dzieci	Galaretka owocowa 150g	1 2 3 7 9									
	Położnictwo											
<b>Kolacja</b>	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 -- ---		
<b>Posiłek dodatko wy</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 jaj
- 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:	2835,5,kcal			Kaloryczność:	2672,4 kcal			Kaloryczność:	2156 kcal	
		Białka:	128,7 g			Białka:	120,9 g			Białka:	121,1 g	
		Tłuszcze:	106,9 g			Tłuszcze:	81,2 g			Tłuszcze:	80 g	
		NKT	39 g			NKT	29,8 g			NKT	29,4 g	
		Węglowodany:	361,7 g			Węglowodany:	380,4 g			Węglowodany:	326,6 g	
		W tym cukry	78 g			W tym cukry	82,8 g			W tym cukry	44,1 g	
		Sól:	7,55 g			Sól:	4,39 g			Sól:	5,74 g	
		Błonnik	41,7 g			Błonnik	37,4 g			Błonnik	47,4	
<b>Śniadanie I</b>	Dżem 60 g jajko gotowane 1 szt. Pomidor 100 g Jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml	-- 2 4 -- 1 2 1 2		Dżem 60 g Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 100 g Jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	-- 4 - 1 2 1 -- 1 2	Kiełbasa drobiowa 60 g ser topiony 1 szt. Pomidor 100 g Jogurt naturalny 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	3 6 7 2 -- 2 1 4 6 8 9 10 -- ---					
<b>Śniadanie II</b>	Zupa mleczna –makaron na mleku 200 ml	1 4 2		Zupa mleczna – makaron na mleku 200 ml	1 4 2							
	Dzieci	Mleko 200 ml	14 6 8 9 10									
	Położnictwo	Cynamonka 1 szt.										
<b>Obiad</b>	Zupa ogórkowa z zieloną pietruszką 400 ml Kasza gryczana 200 g Gulasz wieprzowy z zieloną pietruszką 170 ml surówka z marchewki z chrzanem 100 g Kompot 200 ml	1 2 3 7 1 1 3 -- ---		Zupa krupnik ryżowy z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Gulasz wieprzowy gotowany 170 ml surówka z selera , jabłka i brzoskwini 100 g Kompot 200 ml	1 3 10 --- 1 3 3 ---	Zupa krupnik ryżowy z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Gulasz wieprzowy gotowany 170 ml surówka z selera , jabłka i brzoskwini 100 g Kawa inka bez cukru 200 ml	1 3 10 --- 1 3 3 1					
<b>Podwiecz</b>	Dzieci											
	Położnictwo	Mus owocowy 150 ml										
<b>Kolacja</b>	Pasta z tuńczyka , jajka ,ogórka ze szczypiorem 100 g Papryka 50 g Sałata + kiełki 10 g Owoce świeże 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 --		Pasta z tuńczyka ,jajka z zielona pietruszka 100 g Sałata + kiełki 10 g Jabłko 1 szt. Owoce świeże 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	2 5 - -- 1 --- - -	Pasta z tuńczyka z jakiem z zielona pietruszka 100 g Sałata + kiełki 10 g Grejpfrut 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki ) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml	2 5 -- --- 1 4 6 8 9 10 -- ----					
<b>Posiłek dodatkowy</b>	Chleb razowy 1 kromka, rama , pasztet drobiowy 1 szt.			Chleb pszenny 1 kromka, rama , pasztet drobiowy 1 szt.		Chleb razowy 1 kromka, rama , pasztet drobiowy 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





**Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień: 2024.02.01 czwartek**

**WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI**

**Uż-43**

Wydanie: 02

Ważne od 01.03.2024r.

+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: 2826,7 kcal Białka: 130,2 g Tłuszcze: 79,8 g NKT: 35,5 g Węglowodany: 421,9 g W tym cukry 76,1 g Sól: 6,79 g Błonnik : 55,2 g		wątrobowa trzustka położnicza dziecięcy niskokaloryczna kardiologiczna	Kaloryczność: 2402,8,kcal Białka: 112,2 g Tłuszcze: 65,4 g NKT: 30 g Węglowodany: 358,3 g W tym cukry 65,8 g Sól: 5,62 g Błonnik : 39,2 g			Kaloryczność: 1892,8 kcal Białka: 97,3 g Tłuszcze: 58,2 g NKT: 25,3 g Węglowodany: 298,8 g W tym cukry 28,9 g Sól: 5,48 g Błonnik : 52,8 g	
<b>Śniadanie I</b>	Polędwica drobiowa 60 g rzodkiewka 50g Rukola 10 g Owoce świeże 1 szt. miód 25g Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 ---- ---- ---- --- 1 -- 1 2		Polędwica drobiowa 60 g Rukola 10g Owoce świeże 1 szt. miód 25g Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 --- --- 1 --- 1 2		Polędwica drobiowa 60 g Rukola 10 g papryka 50g Chleb razowy 80 g ( 3 kromki ) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	3 6 7 --- --- --- 1 4 6 8 9 10 -- --	
<b>Śniadanie II</b>	Zupa mleczna – płatki owsiane na mleku 200 ml	1 2		Zupa mleczna – płatki owsiane na mleku 200 ml	1 2				
	Dzieci Położnictwo	Budyń na mleku 200 g	1 2 7 9						
<b>Obiad</b>	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Fasolka po bretońsku z mięsem 250 g Owoce świeże 1 szt. Kompot 200 ml	1 2 3 - 1 - -		Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Rolada drobiowa ze szpinakiem i pomidorami na parze 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką z zieloną pietruszką 100 g Kompot 200 ml	1 3 --- 1 2 --- ---		Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Rolada drobiowa ze szpinakiem i pomidorami na parze 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką z zieloną pietruszką 100 g Herbata miętowa bez cukru	1 3 --- 1 2 --- --	
<b>Podwiecz</b>	Dzieci	Kisiel z owocami 150g	1 2 3 7						
	Położnictwo								
<b>Kolacja</b>	Ser żółty 30 g Szynka z kurczaka 50g Ogórek 100 g Sałata 10 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 ---		Szynka z kurczaka 60g Pomidor 100 g Jabłko 1 szt. Sałata 10 g Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 --- --- --- 1 - ---		Szynka z kurczaka 60g Pomidor 100 g Jabłko 1 szt. Sałata 10 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 8 9 10		Chleb razowy 1 kromka , rama ,serek topiony 1 szt.	1 2 4 6 8 9 10		Chleb razowy 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 jaj
- 5 ryby
- 6 soja
- 7 gorczyca
- 8 słonecznik
- 9 sezam
- 10 orzechy
- 11 lizozym
- 12 dwutlenek siarki







**Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień: 2024.02.02 piątek**

**WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI**

**Uż-43**

Wydanie: 02

Ważne od 01.03.2017

Dieta:	<b>Podstawowa:</b>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	<b>Lekkostrawna:</b> wątrobowa trzustka położnicza dziecięcy niskokaloryczna kardiologiczna	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	<b>Cukrzyca:</b>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów
		Kaloryczność:	2525,8 kcal			Kaloryczność:	2485,7 kcal			Kaloryczność:	1993,2 kcal	
		Białka:	118 g			Białka:	122,6 g			Białka:	110,3 g	
		Tłuszcze:	75 g			Tłuszcze:	66,1 g			Tłuszcze:	64,7 g	
		NKT	32,6 g			NKT	30,7 g			NKT	26,7 g	
		Węglowodany:	362,4 g			Węglowodany:	365,1 g			Węglowodany:	309,9 g	
		W tym cukry	70,6 g			W tym cukry	83 g			W tym cukry	36,7 g	
		Sól:	5,9 g			Sól:	5 g			Sól:	4,86 g	
		Błonnik	39,3 g			Błonnik	34,5 g			Błonnik	40,8 g	
<b>Śniadanie I</b>	Jajecznica na parze ze szczypiorem 100g papryka świeża 50 g sałata + kiełki 10g Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml	1 2 4 ---- 1 2 1 2			Twarożek z pomidorami i zieloną pietruszką 100 g sałata + kiełki 10g jabłko 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	2 --- --- 1 -- 1 2			Twarożek z pomidorami i zieloną pietruszką 100 g sałata + kiełki 10 g jabłko 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	2 --- --- 1 4 6 8 9 10 -- ---		
<b>Śniadanie II</b>	Zupa mleczna – ryż na mleku 200 ml	2			Zupa mleczna – ryż na mleku 200 ml	2						
	Dzieci	Mleko 200 ml	2									
	Położnictwo	Ciastka 50 g	1 3 6 8 9 10									
<b>Obiad</b>	Barszcz biały z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlety rybne smażone 120 g Kapusta na ciepło 150 g Kompot 200 ml	1 2 3 -- 1 4 5 1 3 -			Barszcz czerwony z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlety rybne na parze 120 g Sałata z sosem winegret 100 g Kompot 200 ml	1 2 3 -- 1 4 5 - -			Barszcz czerwony z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlety rybne na parze 120 g Sałata z sosem winegret 100 g Kawa inka bez cukru 200 ml	1 2 3 -- 1 4 5 - 1		
<b>Podwiecz</b>	Dzieci	Tarta marchew z jabłkiem 150 g										
	Położnictwo											
<b>Kolacja</b>	Szynka wieprzowa 60 g pomidor 100 g Sałata 10 g Owoce świeże 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml Jogurt naturalny 1 szt.	3 6 7 -- -- --- 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 -- 2			Szynka wieprzowa 60 g Pomidor 100g sałata 10 g Owoce świeże 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml Jogurt naturalny 1 szt.	3 6 7 --- --- --- 1 --- -- 2			Szynka wieprzowa 60g Pomidor 100 g Sałata 10 g Grejpfrut 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki ) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml Jogurt naturalny 1 szt.	3 6 7 --- --- --- 1 4 6 8 9 10 -- -- 2		
<b>Posiłek dodatkowy</b>	Chleb razowy 1 kromka , rama , ser żółty 2 plasterki	1 2 4 6 8 9 10 11			Chleb razowy 1 kromka , rama , ser żółty 2 plasterki	1 2 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 jaj
- 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 dziecienca niskokaloryczna kardiologiczna	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	<u>Cukrzyca:</u>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów
		Kaloryczność:	2723 kcal			Kaloryczność:	2525 ,5kcal			Kaloryczność:	2016,3 kcal	
		Białka:	134,5 g			Białka:	124,8 g			Białka:	120,6 g	
		Tłuszcze:	90,8 g			Tłuszcze:	79,7 g			Tłuszcze:	75,5 g	
		NKT	33,8 g			NKT	29 g			NKT	26,1 g	
		Węglowodany:	360,2g			Węglowodany:	340,1 g			Węglowodany:	318,1 g	
		W tym cukry	68,2 g			W tym cukry	66,5 g			W tym cukry	59,4g	
		Sól:	5,56			Sól:	5 g			Sól:	5,53	
		Błonnik	40,2 g			Błonnik	29,5 g			Błonnik	38,6 g	
<b>Śniad I</b>	Ser żółty 30 g Szyńka z indyka 50 g ogórek świeży z rzodkiewką z kielkami 80 g Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml	2 11 3 6 7 ---- -- 1 2 1 2			Paszтет drobiowy 50 g Szyńka z indyka 50 g sałata + kiełki 10g pomidor 100 g Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 3 6 7 --- --- 1 -- 1 2			Paszтет drobiowy 50 g Szyńka z indyka 50 g sałata + kiełki 10 g pomidor 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g herbata bez cukru 300 ml	3 6 7 3 6 7 --- --- 1 4 6 8 9 10 -- --		
<b>Śniad II</b>	Zupa mleczna -kasza kukurydziana na mleku 200 ml				Zupa mleczna -kasza kukurydziana na mleku 200 ml							
	Dziecięcy	Jogurt owocowy 1 szt.	1 2									
	Położnictwo											
<b>Obiad</b>	Zupa kalafiorowa z kluseczkami i zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Bitki ze schabu smażone 110 g Sos pieczeniowy 130 ml buraczki z ogórkiem , fasolką szparagową i majonezem 100 g Kompot 200 ml	1 3 4 -- 1 1 3 -- ---			Zupa koperkowa z kluseczkami 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab gotowany 110 g Sos jarzynowym 130 ml buraczki z zieloną pietruszką 100 g Kompot 200 ml	1 3 4 1 4 -- 1 3 -- ---			Zupa koperkowa z kluseczkami 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab gotowany 110 g Sos jarzynowym 100 ml buraczki z zieloną pietruszką 100 g Herbata owocowa bez cukru 200 ml	1 3 4 --- -- 1 3 -- ---		
<b>Podwiecz</b>	Dziecięcy	Mus owocowy 200 ml							Jogurt naturalny 1 szt.	1 szt.		
	Położnictwo											
<b>Kolacja</b>	Twarożek z ajwarem i szczypiorem 100 g Sałata 10 g Owoce świeże 1 szt. Miód 25 g Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryna 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 Owoce świeże 1 szt. Miód 25 g Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryna 300 ml	2 --- --- 1 -- 1 2 ----			Twarożek z zieloną pietruszką 100 g Papryka świeża 50 g Sałata 10 g Chleb razowy 80 g (3 kromka ) Masło roślinne 10g Herbata z cytryna bez cukru 300 ml	2 -- - 1 4 6 8 9 10 -- ---		
<b>Posiłek dodatko wv</b>	Chleb razowy 1 kromka ,rama , jajko gotowane	1 2 4 6 8 9 10 4			Chleb pszenny 1 kromka , maso roś , jajko gotowane	1 2 4 6 8 9 10 4			Chleb razowy 1 kromka ,rama , jajko gotowane	1 2 4 6 8 9 10 4		

**Legenda alergenów:**

- 1 gluten
- 2 białko mleka krowiego
- 3 seler
- 4 jaja
- 5 ryby

- 6 soja
- 7 gorczyca
- 8 sonecznik
- 9 sezam
- 10 orzechy
- 11 lizozym
- 12 dwutlenek siarki





Dieta:	<b>Podstawowa:</b>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	<b>Lekkostrawna:</b>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	<b>Cukrzyca:</b>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów			
		Kaloryczność:	3012,8 kcal	Białka:	121,6 g	Tłuszcze:	122,5 g	NKT:	41,7 g	Węglowodany:	377,2 g	W tym cukry:	58,8 g	Sól:	6,2 g
<b>Sniad I</b>	Serdelki drobiowe 2 szt. Ketchup 1 szt. Sałata 10 g rzodkiew biała z papryką 80 g jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło 10 g Kakao na mleku 300 ml	3 6 7 -- ---- ---- 2 1 2 1 2	Serdelki drobiowe 2 szt. Ketchup 1 szt. sałata 10g jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 1 --- 2 1 -- 1 2	Serdelki drobiowe 2 szt. Ketchup 1 szt. 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 -- --- 2 1 4 6 8 9 10 -- ---									
<b>Sniad II</b>	Zupa mleczna - patki owsiane na mleku 200 ml	1 2	Zupa mleczna - patki owsiane na mleku 200 ml	1 2											
	Dziecięcy	Kasza manna na mleku s owocami 200 ml	1 2												
	Położnictwo														
<b>Obiad</b>	Zupa krupnik z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Filet drobiowy smażony sute 110 g Jajko sadzone 1 szt. fasolka szparagowa 100 g Kompot 200 ml	1 3 10 --- -- 4 --- --	Zupa ryżowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Filet drobiowy sute duszony 110 g Sos koperkowym 130 ml surówka z marchewki ,selera i jabłka 100 g Kompot 200 ml	1 3 10 --- --- 1 3 ---	Zupa ryżowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Filet drobiowy sute duszony 110 g surówka z marchewki ,selera i jabłka 100g Herbata bez cukru 200 ml	1 3 10 --- --- 3 ---									
<b>Podwiecz</b>	Dziecięcy	Kisiel z truskawkami 150g	1 2 3 7												
	Położnictwo														
<b>Kolacja</b>	Jajko gotowane 50 g Ser topiony 25 g pomidor 100 g Owoce świeże 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml	4 2 - -- 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 --	Kielbasa drobiowa 50g Ser biały 60 g Pomidor 100 g Jabłko 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 2 --- --- 1 -- 1 2	Kielbasa drobiowa 50 g Ser biały 60 g Pomidor 100 g Jabłko 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 ,rama , pasztet drobiowy 1 szt.	1 2 4 6 8 9 10	Chleb pszenny 1 kromka ,rama , pasztet drobiowy 1 szt.	1 2 4 6 8 9 10	Chleb razowy 1 kromka ,rama , pasztet drobiowy 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

