



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	
Śniadanie I	Dżem 70 g jajko gotowane 1 szt. Pomidor 100 g + rukola 10 g Jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml	-- 2 4 -- 1 2 1 2		Dżem 70 g Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 100 g + rukola 10 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 + rukola 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 -- 2 1 4 6 8 9 10 -- ---					
Śniadanie II	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.										
Obiad	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					
Podwiecz	Dzieci											
	Położnictwo	Mus owocowy 150 ml										
Kolacja	Pasta z tuńczyka , jajka ogrka ze szczypiorem 100 g Papryka 50 g Sałata + kiełki 10 g banan 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 zieloną pietruszką 100 g Sałata + kiełki 10 g Jabłko 1 szt. banan 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	4 5 - -- 1 --- - -	Pasta z tuńczyka i jajka z zieloną pietruszką 100 g Sałata + kiełki 10 g Grejpfrut 1 szt. Jabłko 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml	4 5 -- --- 1 4 6 8 9 10 -- ----					
Posiłek dodatkowy	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

