

Jadłospis 11.03-17.03.2024

11.03.2024

DIETA PODSTAWOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 834 kcal <u>Białko:</u> 44,5 g <u>Tłuszcze:</u> 29,8 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 15,4 g <u>Węglowodany:</u> 98,3 g <u>w tym cukry:</u> 12,1 g <u>Błonnik:</u> 6,13 g <u>Sól:</u> 3,56 g</p>	śniadanie	<p>Kasza manna na mleku Herbata Chleb żytni Kajzerka Masło 82% Parówka hot-dog Ser biały Ogórek zielony Papryka czerwona</p>	<p>250 ml 250 ml 30 g 50 g 20 g 100 g 50 g 20 g 10 g</p>	<p>VII I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII VI, IX, X VII</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 610 kcal <u>Białko:</u> 25,2 g <u>Tłuszcze:</u> 17,3 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 2,5 g <u>Węglowodany:</u> 99,7 g <u>w tym cukry:</u> 14,1 g <u>Błonnik:</u> 8,8 g <u>Sól:</u> 0,3 g</p>	obiad	<p>Barszcz biały Forszmak drobiowy Marchew Kasza jęczmienna Kompot</p>	<p>250 ml 120 g 100 g 200 g 250 ml</p>	<p>VI, IX, X VII, IX I</p>	<p style="text-align: center;">Wartość energetyczna: 2248 kcal Białko: 86,9 g Tłuszcze: 100,1 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 34,7 g Węglowodany: 259,8 g <u>w tym cukry:</u> 40,9 g Błonnik: 19,63 g Sól: 5,98 g</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 701 kcal <u>Białko:</u> 11,9 g <u>Tłuszcze:</u> 50,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 14,8 g <u>Węglowodany:</u> 48,1 g <u>w tym cukry:</u> 2,7 g <u>Błonnik:</u> 4,7 g <u>Sól:</u> 2,12 g</p>	kolacja	<p>Herbata Chleb pszenno-żytni Masło 82% Pasta jajeczna ze szczypiorkiem Sałata</p>	<p>250 ml 80 g 20 g 80 g 10 g</p>	<p>I, VI, VII, XI VII III, VII, IX</p>	<p style="text-align: center;">Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - duszenie.</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 103 kcal <u>Białko:</u> 5,3 g <u>Tłuszcze:</u> 3,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 2,0 g <u>Węglowodany:</u> 13,7 g <u>w tym cukry:</u> 12,0 g <u>Błonnik:</u> 0 g <u>Sól:</u> 0,0 g</p>	II kolacja	<p>Serek homogenizowany</p>	<p>100 g</p>	<p>VII</p>	

11.03.2024

DIETA WĄTROBOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 836 kcal <u>Białko:</u> 46,0 g <u>Tłuszcze:</u> 29,8 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 15,4 g <u>Węglowodany:</u> 96,8 g <u>w tym cukry:</u> 12,5 g <u>Błonnik:</u> 3,6 g <u>Sól:</u> 3,5 g</p>	śniadanie	<p>Kasza manna na mleku Herbata Chleb pszenny Kajzerka Masło 82% Parówka hot-dog Pomidor Ser biały</p>	<p>250 ml 250 ml 30 g 50 g 20 g 100 g 50 g 50 g</p>	<p>VII I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII VI, IX, X VII</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 610 kcal <u>Białko:</u> 25,2 g <u>Tłuszcze:</u> 17,3 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 2,5 g <u>Węglowodany:</u> 99,7 g <u>w tym cukry:</u> 14,1 g <u>Błonnik:</u> 8,8 g <u>Sól:</u> 0,3 g</p>	obiad	<p>Barszcz biały Forszmak drobiowy Marchew Kasza jęczmienna Kompot</p>	<p>250 ml 120 g 100 g 200 g 250 ml</p>	<p>VI, IX, X VII, IX I</p>	<p>Wartość energetyczna: 2243 kcal Białko: 89,6 g Tłuszcze: 100,1 g w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 34,7 g Węglowodany: 256,4 g w tym cukry: 41,2 g Błonnik: 16,4 g Sól: 5,9 g</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 694 kcal <u>Białko:</u> 13,1 g <u>Tłuszcze:</u> 50,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 14,8 g <u>Węglowodany:</u> 46,2 g <u>w tym cukry:</u> 2,6 g <u>Błonnik:</u> 4,0 g <u>Sól:</u> 2,1 g</p>	kolacja	<p>Herbata Chleb pszenny Masło 82% Pasta jajeczna ze szczypiorkiem Sałata</p>	<p>250 ml 80 g 20 g 80 g 10 g</p>	<p>I, VI, VII, XI VII III, VII, IX</p>	<p>Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - duszenie.</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 103 kcal <u>Białko:</u> 5,3 g <u>Tłuszcze:</u> 3,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 2,0 g <u>Węglowodany:</u> 13,7 g <u>w tym cukry:</u> 12,0 g <u>Błonnik:</u> 0 g <u>Sól:</u> 0,0 g</p>	II kolacja	<p>Serek homogenizowany</p>	<p>100 g</p>	<p>VII</p>	

11.03.2024

DIETA CUKRZYCOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 777 kcal <u>Białko:</u> 43,5 g <u>Tłuszcze:</u> 28,5 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 15,1 g <u>Węglowodany:</u> 88,8 g <u>w tym cukry:</u> 11,8 g <u>Błonnik:</u> 7,7 g <u>Sól:</u> 3,3 g</p>	śniadanie	<p>Kasza manna na mleku Herbata Chleb razowy Masło 82% Parówka hot-dog Ser biały Ogórek zielony Papryka czerwona</p>	<p>250 ml 250 ml 80 g 20 g 100 g 50 g 20 g 10 g</p>	<p>VII I,VI, VII, XI VII VI, IX, X VII</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 610 kcal <u>Białko:</u> 25,2 g <u>Tłuszcze:</u> 17,3 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 2,5 g <u>Węglowodany:</u> 99,7 g <u>w tym cukry:</u> 14,1 g <u>Błonnik:</u> 8,8 g <u>Sól:</u> 0,3 g</p>	obiad	<p>Barszcz biały Forszmak drobiowy Marchew Kasza jęczmienna Kompot</p>	<p>250 ml 120 g 100 g 200 g 250 ml</p>	<p>VI, IX, X VII, IX I</p>	<p>Wartość energetyczna: 2112 kcal Białko: 84,3 g Tłuszcze: 98,9 g w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 34,5 g Węglowodany: 233,6 g w tym cukry: 33,1 g Błonnik: 24,0 g Sól: 5,87 g</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 658 kcal <u>Białko:</u> 10,8 g <u>Tłuszcze:</u> 50,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 14,8 g <u>Węglowodany:</u> 41,1 g <u>w tym cukry:</u> 3,2 g <u>Błonnik:</u> 7,5 g <u>Sól:</u> 2,1 g</p>	kolacja	<p>Herbata Chleb razowy Masło 82% Pasta jajeczna ze szczypiorkiem Sałata</p>	<p>250 ml 80 g 20 g 80 g 10 g</p>	<p>I, VI, VII, XI VII III, VII, IX</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 67 kcal <u>Białko:</u> 4,8 g <u>Tłuszcze:</u> 3,1 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 2,1 g <u>Węglowodany:</u> 4,0 g <u>w tym cukry:</u> 4,0 g <u>Błonnik:</u> 0,0 g <u>Sól:</u> 0,17 g</p>	II kolacja	Jogurt naturalny	100 g	I, VII	<p>Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - duszenie.</p>

11.03.2024

DIETA DZIECIĘCA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 834 kcal <u>Białko:</u> 44,5 g <u>Tłuszcze:</u> 29,8 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 15,4 g <u>Węglowodany:</u> 98,3 g <u>w tym cukry:</u> 12,1 g <u>Błonnik:</u> 5,13 g <u>Sól:</u> 3,56 g</p>	śniadanie	<p>Kasza manna na mleku Herbata Chleb żytni Kajzerka Masło 82% Parówka hot-dog Ser biały Ogórek zielony Papryka czerwona</p>	<p>250 ml 250 ml 30 g 50 g 20 g 100 g 50 g 20 g 10 g</p>	<p>VII I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII VI, IX, X VII</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 610 kcal <u>Białko:</u> 25,2 g <u>Tłuszcze:</u> 17,3 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 2,5 g <u>Węglowodany:</u> 99,7 g <u>w tym cukry:</u> 14,1 g <u>Błonnik:</u> 8,8 g <u>Sól:</u> 0,3 g</p>	obiad	<p>Barszcz biały Forszmak drobiowy Marchew Kasza jęczmienna Kompot</p>	<p>250 ml 120 g 100 g 200 g 250 ml</p>	<p>VI, IX, X VII, IX I</p>	<p>Wartość energetyczna: 2248 kcal Białko: 86,9 g Tłuszcze: 100,1 g w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 34,7 g Węglowodany: 259,8 g w tym cukry: 40,9 g Błonnik: 17,93 g Sól: 5,98 g</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 701 kcal <u>Białko:</u> 11,9 g <u>Tłuszcze:</u> 50,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 14,8 g <u>Węglowodany:</u> 48,1 g <u>w tym cukry:</u> 2,7 g <u>Błonnik:</u> 4,0 g <u>Sól:</u> 2,12 g</p>	kolacja	<p>Herbata Chleb pszenno-żytni Masło 82% Pasta jajeczna ze szczypiorkiem Sałata</p>	<p>250 ml 80 g 20 g 80 g 10 g</p>	<p>I, VI, VII, XI VII III, VII, IX</p>	<p>Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - duszenie.</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 103 kcal <u>Białko:</u> 5,3 g <u>Tłuszcze:</u> 3,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 2,0 g <u>Węglowodany:</u> 13,7 g <u>w tym cukry:</u> 12,0 g <u>Błonnik:</u> 0 g <u>Sól:</u> 0,0 g</p>	II kolacja	<p>Serek homogenizowany</p>	<p>100 g</p>	<p>VII</p>	

12.03.2024

DIETA PODSTAWOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<u>Wartość energetyczna:</u> 653 kcal <u>Białko:</u> 32,4 g <u>Tłuszcze:</u> 32,5 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 16,1 g <u>Węglowodany:</u> 58,3 g w tym cukry: 10,8 g <u>Błonnik:</u> 6,0 g <u>Sól:</u> 2,1 g	śniadanie	Jogurt owocowy Herbata Chleb żytni Kajzerka Masło 82% Szynka gotowana Pomidor Ser żółty Sałata	100 g 250 ml 30 g 50 g 20 g 50 g 40 g 50 g 10 g	VII I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII IX, X VII	
<u>Wartość energetyczna:</u> 769 kcal <u>Białko:</u> 35,3 g <u>Tłuszcze:</u> 26,1 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 6,9 g <u>Węglowodany:</u> 98,4 g w tym cukry: 14,4 g <u>Błonnik:</u> 6,5 g <u>Sól:</u> 2,2 g	obiad	Krupnik Cepeliny z farszem pieczarkowym i zasmażką Kompot Surówka z czerwonej kapusty	250 ml 270 g 250 ml 100 g	VII, IX, X I, VII, IX	Wartość energetyczna: 2359 kcal Białko: 93,9 g Tłuszcze: 121,9 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 39,7 g Węglowodany: 222,1 g w tym cukry: 35,0 g Błonnik: 18,6 g Sól: 7,2 g
<u>Wartość energetyczna:</u> 719 kcal <u>Białko:</u> 17,6 g <u>Tłuszcze:</u> 47,7 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 15,5 g <u>Węglowodany:</u> 54,6 g w tym cukry: 6,0 g <u>Błonnik:</u> 3,5 g <u>Sól:</u> 2,1 g	kolacja	Herbata Chleb pszenno-żytni Masło 82% Pasta mięsna Jabłko	250 ml 80 g 20 g 100 g 50 g	I, VI, VII, XI VII VII, IX, X	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
<u>Wartość energetyczna:</u> 218 kcal <u>Białko:</u> 8,6 g <u>Tłuszcze:</u> 15,6 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 1,2 g <u>Węglowodany:</u> 10,8 g w tym cukry: 3,8 g <u>Błonnik:</u> 2,6 g <u>Sól:</u> 0,8 g	II kolacja	Sałatka gyros	150 g	VII, IX, X	

12.03.2024

DIETA WĄTROBOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<u>Wartość energetyczna:</u> 545 kcal <u>Białko:</u> 29,0 g <u>Tłuszcze:</u> 21,3 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 12,9 g <u>Węglowodany:</u> 59,1 g <u>w tym cukry:</u> 12,1 g <u>Błonnik:</u> 4,0 g <u>Sól:</u> 2,1 g	śniadanie	Jogurt owocowy Herbata Chleb pszenny Kajzerka Masło 82% Szyunka gotowana Ser biały Pomidor Sałata	100 g 250 ml 30 g 50 g 20 g 50 g 50 g 40 g 10 g	VII I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII IX, X VII	
<u>Wartość energetyczna:</u> 769 kcal <u>Białko:</u> 35,3 g <u>Tłuszcze:</u> 26,1 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 6,9 g <u>Węglowodany:</u> 98,4 g <u>w tym cukry:</u> 14,4 g <u>Błonnik:</u> 6,5 g <u>Sól:</u> 2,2 g	obiad	Krupnik Cepeliny z farszem pieczarkowym i zasmażką Kompot Surówka z czerwonej kapusty	250 ml 270 g 250 ml 100 g	VII, IX, X I, VII, IX	Wartość energetyczna: 2244 kcal Białko: 91,7 g Tłuszcze: 110,7 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 36,2 g Węglowodany: 221,0 g <u>w tym cukry:</u> 36,2 g Błonnik: 16,2 g Sól: 7,2 g
<u>Wartość energetyczna:</u> 712 kcal <u>Białko:</u> 18,8 g <u>Tłuszcze:</u> 47,7 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 15,2 g <u>Węglowodany:</u> 52,7 g <u>w tym cukry:</u> 5,9 g <u>Błonnik:</u> 3,1 g <u>Sól:</u> 2,1 g	kolacja	Herbata Chleb pszenny Masło 82% Pasta mięsna Jabłko	250 ml 80 g 20 g 100 g 50 g	I, VI, VII, XI VII VII, IX, X	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
<u>Wartość energetyczna:</u> 218 kcal <u>Białko:</u> 8,6 g <u>Tłuszcze:</u> 15,6 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 1,2 g <u>Węglowodany:</u> 10,8 g <u>w tym cukry:</u> 3,8 g <u>Błonnik:</u> 2,6 g <u>Sól:</u> 0,8 g	II kolacja	Sałatka gyros	150 g	VII, IX, X	

12.03.2024

DIETA CUKRZYCOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<u>Wartość energetyczna:</u> 602 kcal <u>Białko:</u> 31,7 g <u>Tłuszcze:</u> 31,3 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 18,0 g <u>Węglowodany:</u> 50,1 g <u>w tym cukry:</u> 10,6 g <u>Błonnik:</u> 7,0 g <u>Sól:</u> 2,2 g	śniadanie	Jogurt owocowy Herbata Chleb razowy Masło 82% Szynka gotowana Pomidor Ser żółty Sałata	100 g 250 ml 30 g 20 g 50 g 50 g 50 g 10 g	VII I, VI, VII, XI VII IX, X VII	
<u>Wartość energetyczna:</u> 769 kcal <u>Białko:</u> 35,3 g <u>Tłuszcze:</u> 26,1 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 6,9 g <u>Węglowodany:</u> 98,4 g <u>w tym cukry:</u> 14,4 g <u>Błonnik:</u> 6,5 g <u>Sól:</u> 2,2 g	obiad	Krupnik Cepeliny z farszem pieczarkowym i zasmażką Kompot Surówka z czerwonej kapusty	250 ml 270 g 250 ml 100 g	VII, IX, X I, VII, IX	Wartość energetyczna: 2265 kcal Białko: 92,1 g Tłuszcze: 120,6 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 33,0 g Węglowodany: 206,9 g <u>w tym cukry:</u> 35,3 g Błonnik: 22,1 g Sól: 7,3 g
<u>Wartość energetyczna:</u> 676 kcal <u>Białko:</u> 16,5 g <u>Tłuszcze:</u> 47,6g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 6,9 g <u>Węglowodany:</u> 47,6 g <u>w tym cukry:</u> 6,5 g <u>Błonnik:</u> 6,0 g <u>Sól:</u> 2,1 g	kolacja	Herbata Chleb razowy Masło 82% Pasta mięsna Jabłko	250 ml 80 g 20 g 100 g 50 g	I, VI, VII, XI VII VII, IX, X	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
<u>Wartość energetyczna:</u> 218 kcal <u>Białko:</u> 8,6 g <u>Tłuszcze:</u> 15,6 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 1,2 g <u>Węglowodany:</u> 10,8 g <u>w tym cukry:</u> 3,8 g <u>Błonnik:</u> 2,6 g <u>Sól:</u> 0,8 g	II kolacja	Sałatka gyros	150 g	VII, IX, X	

12.03.2024

DIETA DZIECIĘCA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 657 kcal <u>Białko:</u> 34,0 g <u>Tłuszcze:</u> 32,5 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 16,1 g <u>Węglowodany:</u> 57,4 g <u>w tym cukry:</u> 10,4 g <u>Błonnik:</u> 4,1 g <u>Sól:</u> 2,1 g</p>	śniadanie	<p>Jogurt owocowy Herbata Chleb pszenny Kajzerka Masło 82% Szynka gotowana Pomidor Ser żółty Sałata</p>	<p>100 g 250 ml 30 g 50 g 20 g 50 g 40 g 50 g 10 g</p>	<p>VII I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII IX, X VII</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 769 kcal <u>Białko:</u> 35,3 g <u>Tłuszcze:</u> 26,1 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 6,9 g <u>Węglowodany:</u> 98,4 g <u>w tym cukry:</u> 14,4 g <u>Błonnik:</u> 6,5 g <u>Sól:</u> 2,2 g</p>	obiad	<p>Krupnik Cepeliny z farszem pieczarkowym i zasmażką Kompot Surówka z czerwonej kapusty</p>	<p>250 ml 270 g 250 ml 100 g</p>	<p>VII, IX, X I, VII, IX</p>	<p>Wartość energetyczna: 2121 kcal Białko: 87,2 g Tłuszcze: 82,2 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 36,3 g Węglowodany: 261 g <u>w tym cukry:</u> 30,7 g Błonnik: 14,6 g Sól: 5,4 g</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 517 kcal <u>Białko:</u> 17,1 g <u>Tłuszcze:</u> 23,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 13,3 g <u>Węglowodany:</u> 61,2 g <u>w tym cukry:</u> 5,9 g <u>Błonnik:</u> 3,9 g <u>Sól:</u> 1,1 g</p>	kolacja	<p>Herbata Chleb pszenny Masło 82% Wędlina drobiowa Jabłko</p>	<p>250 ml 100 g 20 g 50 g 50 g</p>	<p>I, VI, VII, XI VII VII, IX, X</p>	<p>Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 178 kcal <u>Białko:</u> 0,8 g <u>Tłuszcze:</u> 0,6 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 0 g <u>Węglowodany:</u> 44,0 g <u>w tym cukry:</u> 0 g <u>Błonnik:</u> 0,1 g <u>Sól:</u> 0 g</p>	II kolacja	Mus truskawkowy	150 g	VII, IX, X	

13.03.2024

DIETA PODSTAWOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 662 kcal <u>Białko:</u> 21,4 g <u>Tłuszcze:</u> 35,8 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 15,9 g <u>Węglowodany:</u> 63,3 g <u>w tym cukry:</u> 9,7 g <u>Błonnik:</u> 6,0 g <u>Sól:</u> 2,0 g</p>	śniadanie	<p>Jogurt owocowy Herbata Kajzerka Chleb żytni Masło 82% Mielonka tyrolska Serek topiony Ogórek zielony Sałata</p>	<p>100 g 250 ml 50 g 30 g 20 g 50 g 50 g 40 g 10 g</p>	<p>VII I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII VII, IX, X VII</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 510 kcal <u>Białko:</u> 25,6 g <u>Tłuszcze:</u> 17,2 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 2,1 g <u>Węglowodany:</u> 59,3 g <u>w tym cukry:</u> 12,7 g <u>Błonnik:</u> 5,8 g <u>Sól:</u> 0,3 g</p>	obiad	<p>Barszcz czerwony Ziemniaki z koperkiem Pałka z kurczaka Surówka z białej kapusty Kompot</p>	<p>250 ml 200 g 120 g 100 g 250 ml</p>	<p>VII, IX, X I VI, IX, X</p>	<p>Wartość energetyczna: 1915 kcal Białko: 72,6 g Tłuszcze: 87,2 g w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 34,1 g Węglowodany: 206,2 g w tym cukry: 23,3 g Błonnik: 18,4 g Sól: 4,6 g</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 588 kcal <u>Białko:</u> 20,9 g <u>Tłuszcze:</u> 31,8 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 15,7 g <u>Węglowodany:</u> 53,8 g <u>w tym cukry:</u> 0,7 g <u>Błonnik:</u> 4,0 g <u>Sól:</u> 2,3 g</p>	kolacja	<p>Herbata Chleb pszenno-żytni Masło 82% Paszтет pieczony z warzywami Ogórek kiszony</p>	<p>250 ml 80 g 20 g 100 g 20 g</p>	<p>I, VI, VII, XI VII I, IX, X</p>	<p>Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 155 kcal <u>Białko:</u> 4,7 g <u>Tłuszcze:</u> 2,4 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 0,4 g <u>Węglowodany:</u> 29,8 g <u>w tym cukry:</u> 0,2 g <u>Błonnik:</u> 2,6 g <u>Sól:</u> 0,0 g</p>	II kolacja	Ciastka owsiane	50 g	III, VI, VII, VIII	

13.03.2024

DIETA WĄTROBOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 660 kcal <u>Białko:</u> 25,2 g <u>Tłuszcze:</u> 30,7 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 16,0 g <u>Węglowodany:</u> 70,3 g <u>w tym cukry:</u> 18,2 g <u>Błonnik:</u> 3,7 g <u>Sól:</u> 2,5 g</p>	śniadanie	<p>Jogurt owocowy Herbata Kajzerka Chleb pszenny Masło 82% Mielonka tyrolska Szynka drobiowa Sałata Banan</p>	<p>100 g 250 ml 50 g 30 g 20 g 50 g 50 g 10 g 50 g</p>	<p>VII I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII VII, IX, X VII</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 510 kcal <u>Białko:</u> 25,6 g <u>Tłuszcze:</u> 17,2 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 2,1 g <u>Węglowodany:</u> 59,3 g <u>w tym cukry:</u> 12,7 g <u>Błonnik:</u> 5,8 g <u>Sól:</u> 0,3 g</p>	obiad	<p>Barszcz czerwony Ziemniaki z koperkiem Pałka z kurczaka gotowana Warzywa gotowane Kompot</p>	<p>250 ml 200 g 120 g 100 g 250 ml</p>	<p>VII, IX, X I VI, IX, X</p>	<p>Wartość energetyczna: 1852 kcal Białko: 76,0 g Tłuszcze: 80,2 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 33,9 g Węglowodany: 203,8 g <u>w tym cukry:</u> 31,6 g Błonnik: 14,3 g Sól: 3,7 g</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 527 kcal <u>Białko:</u> 20,5 g <u>Tłuszcze:</u> 29,9 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 15,4 g <u>Węglowodany:</u> 44,4 g <u>w tym cukry:</u> 0,5 g <u>Błonnik:</u> 2,2 g <u>Sól:</u> 0,9 g</p>	kolacja	<p>Herbata Chleb pszenny Masło 82% Kiełbasa krakowska Ogórek</p>	<p>250 ml 80 g 20 g 50 g 30 g</p>	<p>I, VI, VII, XI VII IX, X</p>	<p>Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie.</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 155 kcal <u>Białko:</u> 4,7 g <u>Tłuszcze:</u> 2,4 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 0,4 g <u>Węglowodany:</u> 29,8 g <u>w tym cukry:</u> 0,2 g <u>Błonnik:</u> 2,6 g <u>Sól:</u> 0,0 g</p>	II kolacja	<p>Ciastka owsiane</p>	<p>50 g</p>	<p>III, VI, VII, VIII</p>	

13.03.2024

DIETA CUKRZYCOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<u>Wartość energetyczna:</u> 611 kcal <u>Białko:</u> 20,7 g <u>Tłuszcze:</u> 34,5 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 15,6 g <u>Węglowodany:</u> 55,1 g w tym cukry: 9,6 g <u>Błonnik:</u> 7,0 g <u>Sól:</u> 2,0 g	śniadanie	Jogurt naturalny Herbata Chleb razowy Masło 82% Mielonka tyrolska Serek topiony Ogórek zielony Sałata	100 g 250 ml 80 g 20 g 50 g 50 g 40 g 10 g	VII I, VI, VII, XI VII VII, IX, X VII	
<u>Wartość energetyczna:</u> 510 kcal <u>Białko:</u> 25,6 g <u>Tłuszcze:</u> 17,2 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 2,1 g <u>Węglowodany:</u> 59,3 g w tym cukry: 12,7 g <u>Błonnik:</u> 5,8 g <u>Sól:</u> 0,3 g	obiad	Barszcz czerwony Ziemniaki z koperkiem Pałka z kurczaka Surówka z białej kapusty Kompot	250 ml 200 g 120 g 100 g 250 ml	VII, IX, X I VI, IX, X	Wartość energetyczna: 1802 kcal Białko: 71,1 g Tłuszcze: 87,3 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 33,9 g Węglowodany: 179,4 g w tym cukry: 23,5 g Błonnik: 20,6 g Sól: 4,5 g
<u>Wartość energetyczna:</u> 545 kcal <u>Białko:</u> 19,8 g <u>Tłuszcze:</u> 31,7 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 15,6 g <u>Węglowodany:</u> 46,8 g w tym cukry: 1,0 g <u>Błonnik:</u> 5,0 g <u>Sól:</u> 2,2 g	kolacja	Herbata Chleb razowy Masło 82% Paszтет pieczony z warzywami Ogórek kiszony	250 ml 80 g 20 g 100 g 20 g	I, VI, VII, XI VII I, IX, X	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
<u>Wartość energetyczna:</u> 136 kcal <u>Białko:</u> 5,0 g <u>Tłuszcze:</u> 3,9 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 0,6 g <u>Węglowodany:</u> 18,2 g w tym cukry: 0,2 g <u>Błonnik:</u> 2,5 g <u>Sól:</u> 0,0 g	II kolacja	Ciastka owsiane bez cukru	50 g	III, VI, VII, VIII	

13.03.2024

DIETA DZIECIĘCA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 516 kcal <u>Białko:</u> 18,4 g <u>Tłuszcze:</u> 34,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 15,5 g <u>Węglowodany:</u> 33,1 g <u>w tym cukry:</u> 8,7 g <u>Błonnik:</u> 3,5 g <u>Sól:</u> 1,4 g</p>	śniadanie	<p>Jogurt owocowy Herbata Kajzerka Chleb pszenny Masło 82% Mielonka tyrolska Serek topiony Ogórek zielony Sałata</p>	<p>100 g 250 ml 50 g 30 g 20 g 50 g 50 g 40 g 10 g</p>	<p>VII I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII VII, IX, X VII</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 510 kcal <u>Białko:</u> 25,6 g <u>Tłuszcze:</u> 17,2 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 2,1 g <u>Węglowodany:</u> 59,3 g <u>w tym cukry:</u> 12,7 g <u>Błonnik:</u> 5,8 g <u>Sól:</u> 0,3 g</p>	obiad	<p>Barszcz czerwony Ziemniaki z koperkiem Pałka z kurczaka Surówka z białej kapusty Kompot</p>	<p>250 ml 200 g 120 g 100 g 250 ml</p>	<p>VII, IX, X I VI, IX, X</p>	<p>Wartość energetyczna: 1708 kcal Białko: 69,2 g Tłuszcze: 83,5 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 33,4 g Węglowodany: 166,6 g <u>w tym cukry:</u> 22,1 g Błonnik: 14,1 g Sól: 2,6 g</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 527 kcal <u>Białko:</u> 20,5 g <u>Tłuszcze:</u> 29,9 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 15,4 g <u>Węglowodany:</u> 44,4 g <u>w tym cukry:</u> 0,5 g <u>Błonnik:</u> 2,2 g <u>Sól:</u> 0,9 g</p>	kolacja	<p>Herbata Chleb pszenny Masło 82% Kiełbasa krakowska Ogórek kiszony</p>	<p>250 ml 80 g 20 g 50 g 20 g</p>	<p>I, VI, VII, XI VII I, IX, X</p>	<p>Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 155 kcal <u>Białko:</u> 4,7 g <u>Tłuszcze:</u> 2,4 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 0,4 g <u>Węglowodany:</u> 29,8 g <u>w tym cukry:</u> 0,2 g <u>Błonnik:</u> 2,6 g <u>Sól:</u> 0,0 g</p>	II kolacja	<p>Ciastka owsiane</p>	<p>50 g</p>	<p>III, VI, VII, VIII</p>	

14.03.2024

DIETA PODSTAWOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 659 kcal <u>Białko:</u> 18,7 g <u>Tłuszcze:</u> 31,6 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 15,5 g <u>Węglowodany:</u> 75,7 g <u>w tym cukry:</u> 8,7 g <u>Błonnik:</u> 6,1 g <u>Sól:</u> 1,4 g</p>	śniadanie	<p>Herbata Kajzerka Chleb żytni Masło 82% Płatki jęczmienne na mleku Pasta z wędliny Dżem Papryka czerwona Ogórek kiszony</p>	<p>250 ml 50 g 30 g 20 g 100 g 100 g 50 g 10 g 20 g</p>	<p>I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII VII III, VII, IX</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 800 kcal <u>Białko:</u> 38,0 g <u>Tłuszcze:</u> 20,4 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 9,1 g <u>Węglowodany:</u> 110,9 g <u>w tym cukry:</u> 24,0 g <u>Błonnik:</u> 7,9 g <u>Sól:</u> 1,5 g</p>	obiad	<p>Zupa grochowa Makaron z kurczakiem w sosie Kompot Buraczki</p>	<p>250 ml 300 g 250 ml 100 g</p>	<p>VII, IX, X I, III, VII, IX, X</p>	<p>Wartość energetyczna: 2030 kcal Białko: 72,1 g Tłuszcze: 75,1 g w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 38,0 g Węglowodany: 260,7 g w tym cukry: 40,4 g Błonnik: 18,0 g Sól: 5,1 g</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 425 kcal <u>Białko:</u> 11,6 g <u>Tłuszcze:</u> 19,3 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 11,7 g <u>Węglowodany:</u> 50,5 g <u>w tym cukry:</u> 3,9 g <u>Błonnik:</u> 3,3 g <u>Sól:</u> 2,1 g</p>	kolacja	<p>Herbata Chleb pszenno-żytni Masło 82% Galaretk mięsno-warzywna Sałata Pomarańcza</p>	<p>250 ml 80 g 20 g 100 g 10 g 30 g</p>	<p>I, VI, VII, XI VII I, VII, IX, X</p>	<p>Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie - duszenie.</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 146 kcal <u>Białko:</u> 3,8 g <u>Tłuszcze:</u> 4,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 1,7 g <u>Węglowodany:</u> 23,6 g <u>w tym cukry:</u> 3,8 g <u>Błonnik:</u> 0,7 g <u>Sól:</u> 0,1 g</p>	II kolacja	Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII	

14.03.2024

DIETA WĄTROBOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<u>Wartość energetyczna:</u> 642 kcal <u>Białko:</u> 18,4 g <u>Tłuszcze:</u> 30,2 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 15,2 g <u>Węglowodany:</u> 74,7 g w tym cukry: 25,3 g <u>Błonnik:</u> 3,3 g <u>Sól:</u> 2,0 g	śniadanie	Herbata Kajzerka Chleb pszenny Masło 82% Pasta z wędliny Sałata Dżem Jabłko Płatki jęczmienne na mleku	250 ml 50 g 30 g 20 g 100 g 10 g 50 g 50 g 100 g	I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII III, VII, IX VII	
<u>Wartość energetyczna:</u> 780 kcal <u>Białko:</u> 38,0 g <u>Tłuszcze:</u> 20,4 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 9,1 g <u>Węglowodany:</u> 110,9 g w tym cukry: 24,0 g <u>Błonnik:</u> 7,9 g <u>Sól:</u> 1,5 g	obiad	Kluski lane Makaron z kurczakiem w sosie Kompot Buraczki	250 ml 300 g 250 ml 100 g	VII, IX, X I, III, VII, IX, X	Wartość energetyczna: 1986 kcal Białko: 73,0 g Tłuszcze: 73,8 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 37,7 g Węglowodany: 257,8 g w tym cukry: 56,9 g Błonnik: 14,8 g Sól: 5,7 g
<u>Wartość energetyczna:</u> 418 kcal <u>Białko:</u> 12,8 g <u>Tłuszcze:</u> 19,2 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 11,7 g <u>Węglowodany:</u> 48,6 g w tym cukry: 3,8 g <u>Błonnik:</u> 2,9 g <u>Sól:</u> 2,1 g	kolacja	Herbata Chleb pszenny Masło 82% Galaretką mięsno-warzywna Sałata Pomarańcza	250 ml 80 g 20 g 100 g 10 g 30 g	I, VI, VII, XI VII I, VII, IX, X	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - duszenie.
<u>Wartość energetyczna:</u> 146 kcal <u>Białko:</u> 3,8 g <u>Tłuszcze:</u> 4,0 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 1,7 g <u>Węglowodany:</u> 23,6 g w tym cukry: 3,8 g <u>Błonnik:</u> 0,7 g <u>Sól:</u> 0,1 g	II kolacja	Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII	

14.03.2024

DIETA CUKRZYCOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 567 kcal <u>Białko:</u> 23,6 g <u>Tłuszcze:</u> 33,7 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 16,0 g <u>Węglowodany:</u> 43,4 g <u>w tym cukry:</u> 2,6 g <u>Błonnik:</u> 6,0 g <u>Sól:</u> 1,5 g</p>	śniadanie	<p>Herbata Chleb razowy Masło 82% Pasta z wędliny Ogórek kiszony Sałata Wędlina drobiowa Płatki jęczmienne na mleku</p>	<p>250 ml 80 g 20 g 100 g 30 g 10 g 50 g 100 g</p>	<p>I, VI, VII, XI VII III, VII, IX I, VI, X VII</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 800 kcal <u>Białko:</u> 38,0 g <u>Tłuszcze:</u> 20,4 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 9,1 g <u>Węglowodany:</u> 110,9 g <u>w tym cukry:</u> 24,0 g <u>Błonnik:</u> 7,9 g <u>Sól:</u> 1,5 g</p>	obiad	<p>Zupa grochowa Makaron z kurczakiem w sosie Kompot Buraczki</p>	<p>250 ml 300 g 250 ml 100 g</p>	<p>VII, IX, X I, III, VII, IX, X X</p>	<p>Wartość energetyczna: 1807 kcal Białko: 75,7 g Tłuszcze: 76,1 g w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 37,9 g Węglowodany: 202,8 g w tym cukry: 32,0 g Błonnik: 21,5 g Sól: 5,3 g</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 385 kcal <u>Białko:</u> 10,3 g <u>Tłuszcze:</u> 19,2 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 11,7 g <u>Węglowodany:</u> 43,7 g <u>w tym cukry:</u> 4,7 g <u>Błonnik:</u> 6,1 g <u>Sól:</u> 2,1 g</p>	kolacja	<p>Herbata Chleb razowy Masło 82% Galaretką mięsno-warzywna Sałata Jabłko</p>	<p>250 ml 80 g 20 g 100 g 10 g 30 g</p>	<p>I, VI, VII, XI VII I, VII, IX, X</p>	<p>Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie - duszenie.</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 55 kcal <u>Białko:</u> 3,8 g <u>Tłuszcze:</u> 2,8 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 1,1 g <u>Węglowodany:</u> 5,8 g <u>w tym cukry:</u> 0,7 g <u>Błonnik:</u> 1,5 g <u>Sól:</u> 0,2 g</p>	II kolacja	Ciasto drożdżowe bez cukru	50 g	I, III, VII	

14.03.2024

DIETA DZIECIĘCA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<u>Wartość energetyczna:</u> 621 kcal <u>Białko:</u> 18,4 g <u>Tłuszcze:</u> 30,0 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 15,2 g <u>Węglowodany:</u> 69,1 g w tym cukry: 20,4 g <u>Błonnik:</u> 3,4 g <u>Sól:</u> 2,2 g	śniadanie	Herbata Kajzerka Chleb pszenny Masło 82% Pasta z wędliny Wędlina drobiowa Sałata Ogórek kiszony Dżem Płatki jęczmienne na mleku	250 ml 50 g 30 g 20 g 100 g 50 g 10 g 30 g 50 g 100 g	I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII III, VII, IX IX, X VII	
<u>Wartość energetyczna:</u> 800 kcal <u>Białko:</u> 38,0 g <u>Tłuszcze:</u> 20,4 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 9,1 g <u>Węglowodany:</u> 110,9 g w tym cukry: 24,0 g <u>Błonnik:</u> 7,9 g <u>Sól:</u> 1,5 g	obiad	Kluski lane Makaron z kurczakiem w sosie Kompot Buraczki	250 ml 300 g 250 ml 100 g	VII, IX, X I, III, VII, IX, X	Wartość energetyczna: 2075 kcal Białko: 77,6 g Tłuszcze: 77,3 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 39,3 g Węglowodany: 262,5 g w tym cukry: 52,0 g Błonnik: 15,9 g Sól: 4,9 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - duszenie.
<u>Wartość energetyczna:</u> 508 kcal <u>Białko:</u> 17,4 g <u>Tłuszcze:</u> 22,9 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 13,3 g <u>Węglowodany:</u> 58,9 g w tym cukry: 3,8 g <u>Błonnik:</u> 3,9 g <u>Sól:</u> 1,1 g	kolacja	Herbata Chleb pszenny Masło 82% Wędlina drobiowa Pomarańcza Sałata	250 ml 100 g 20 g 50 g 30 g 10 g	I, VI, VII, XI VII I, VII, IX, X	
<u>Wartość energetyczna:</u> 146 kcal <u>Białko:</u> 3,8 g <u>Tłuszcze:</u> 4,0 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 1,7 g <u>Węglowodany:</u> 23,6 g w tym cukry: 3,8 g <u>Błonnik:</u> 0,7 g <u>Sól:</u> 0,1 g	II kolacja	Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII	

15.03.2024

DIETA PODSTAWOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<u>Wartość energetyczna:</u> 619 kcal <u>Białko:</u> 21,6 g <u>Tłuszcze:</u> 32,7 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 15,1 g <u>Węglowodany:</u> 60,3 g w tym cukry: 12,0 g <u>Błonnik:</u> 3,2 g <u>Sól:</u> 1,2 g	śniadanie	Herbata Kajzerka Chleb żytni Masło 82% Jogurt owocowy Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem Jajko z majonezem Sałata	250 ml 50 g 30 g 20 g 100 g 100 g 50 g 10 g	I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII VII VII VII	
<u>Wartość energetyczna:</u> 777 kcal <u>Białko:</u> 26,7 g <u>Tłuszcze:</u> 18,3 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 5,9 g <u>Węglowodany:</u> 110,3 g w tym cukry: 25,1 g <u>Błonnik:</u> 7,5 g <u>Sól:</u> 0,3 g	obiad	Zupa pieczarkowa z ryżem Pierogi leniwe Surówka z marchewki z ananasem Kompot	250 ml 300 g 100 g 250 ml	VII, IX, X I	Wartość energetyczna: 2088 kcal Białko: 63,4 g Tłuszcze: 91,9 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 32,8 g Węglowodany: 231,5 g w tym cukry: 41,1 g Błonnik: 15,1 g Sól: 2,5 g
<u>Wartość energetyczna:</u> 491 kcal <u>Białko:</u> 8,2 g <u>Tłuszcze:</u> 24,9 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 11,8 g <u>Węglowodany:</u> 57,0 g w tym cukry: 4,0 g <u>Błonnik:</u> 2,8 g <u>Sól:</u> 0,9 g	kolacja	Herbata Chleb pszenno-żytni Masło 82% Pomidor Sałatka warzywna	250 ml 80 g 20 g 20 g 80 g	I, VI, VII, XI VII I, III, VII, IX, X	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie.
<u>Wartość energetyczna:</u> 201 kcal <u>Białko:</u> 6,9 g <u>Tłuszcze:</u> 16,0 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 0,1 g <u>Węglowodany:</u> 3,9 g w tym cukry: 0 g <u>Błonnik:</u> 1,6 g <u>Sól:</u> 0,1 g	II kolacja	Sałatka grecka	120 g	IX	

15.03.2024

DIETA WĄTROBOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 654 kcal <u>Białko:</u> 37,2 g <u>Tłuszcze:</u> 32,2 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 14,5 g <u>Węglowodany:</u> 54,6 g <u>w tym cukry:</u> 7,3 g <u>Błonnik:</u> 3,1 g <u>Sól:</u> 1,2 g</p>	śniadanie	<p>Herbata Kajzerka Chleb pszenny Masło 82% Jogurt owocowy Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem Jajko z majonezem Sałata</p>	<p>250 ml 50 g 30 g 20 g 100 g 100 g 50 g 10 g</p>	<p>I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII VII VII VII</p>	<p>Wartość energetyczna: 2116 kcal Białko: 80,2 g Tłuszcze: 91,4 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 32,3 g Węglowodany: 223,8 g <u>w tym cukry:</u> 36,3 g Błonnik: 14,6 g Sól: 2,5 g</p> <p>Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie.</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 777 kcal <u>Białko:</u> 26,7 g <u>Tłuszcze:</u> 18,3 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 5,9 g <u>Węglowodany:</u> 110,3 g <u>w tym cukry:</u> 25,1 g <u>Błonnik:</u> 7,5 g <u>Sól:</u> 0,3 g</p>	obiad	<p>Ryżanka Pierogi leniwe Surówka z marchewki z ananase Kompot</p>	<p>250 ml 300 g 100 g 250 ml</p>	<p>VII, IX, X I</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 484 kcal <u>Białko:</u> 9,4 g <u>Tłuszcze:</u> 24,9 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 11,8 g <u>Węglowodany:</u> 55,0 g <u>w tym cukry:</u> 3,9 g <u>Błonnik:</u> 2,4 g <u>Sól:</u> 0,9 g</p>	kolacja	<p>Herbata Chleb pszenny Masło 82% Pomidor Sałatka warzywna</p>	<p>250 ml 80 g 20 g 20 g 80 g</p>	<p>I, VI, VII, XI VII I, III, VII, IX, X</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 201 kcal <u>Białko:</u> 6,9 g <u>Tłuszcze:</u> 16,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 0,1 g <u>Węglowodany:</u> 3,9 g <u>w tym cukry:</u> 0 g <u>Błonnik:</u> 1,6 g <u>Sól:</u> 0,1 g</p>	II kolacja	Sałatka grecka	120 g	IX	

15.03.2024

DIETA CUKRZYCOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 568 kcal <u>Białko:</u> 21,2 g <u>Tłuszcze:</u> 32,4 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 15,2 g <u>Węglowodany:</u> 49,3 g <u>w tym cukry:</u> 5,0 g <u>Błonnik:</u> 7,0 g <u>Sól:</u> 1,2 g</p>	śniadanie	<p>Herbata Chleb razowy Masło 82% Jogurt naturalny Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem Jajko z majonezem Sałata</p>	<p>250 ml 80 g 20 g 100 g 100 g 50 g 10 g</p>	<p>I, VI, VII, XI VII VII VII VII</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 777 kcal <u>Białko:</u> 26,7 g <u>Tłuszcze:</u> 18,3 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 5,9 g <u>Węglowodany:</u> 110,3 g <u>w tym cukry:</u> 25,1 g <u>Błonnik:</u> 7,5 g <u>Sól:</u> 0,3 g</p>	obiad	<p>Zupa pieczarkowa z ryżem Pierogi leniwe Surówka z marchewki z ananase Kompot</p>	<p>250 ml 300 g 100 g 250 ml</p>	<p>VII, IX, X I</p>	<p>Wartość energetyczna: 1994 kcal Białko: 61,8 g Tłuszcze: 91,5 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 33,0 g Węglowodany: 212,5 g <u>w tym cukry:</u> 34,6 g Błonnik: 23,1 g Sól: 2,5 g</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 448 kcal <u>Białko:</u> 7,0 g <u>Tłuszcze:</u> 24,8 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 11,8 g <u>Węglowodany:</u> 49,0 g <u>w tym cukry:</u> 4,5 g <u>Błonnik:</u> 7,0 g <u>Sól:</u> 0,9 g</p>	kolacja	<p>Herbata Chleb razowy Masło 82% Pomidor Sałatka warzywna</p>	<p>250 ml 80 g 20 g 20 g 80 g</p>	<p>I, VI, VII, XI VII I, III, VII, IX, X</p>	<p>Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie.</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 201 kcal <u>Białko:</u> 6,9 g <u>Tłuszcze:</u> 16,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 0,1 g <u>Węglowodany:</u> 3,9 g <u>w tym cukry:</u> 0 g <u>Błonnik:</u> 1,6 g <u>Sól:</u> 0,1 g</p>	II kolacja	Sałatka grecka	120 g	IX	

15.03.2024

DIETA DZIECIĘCA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 563 kcal <u>Białko:</u> 19,2 g <u>Tłuszcze:</u> 31,7 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 14,3 g <u>Węglowodany:</u> 51,0 g <u>w tym cukry:</u> 3,8 g <u>Błonnik:</u> 2,8 g <u>Sól:</u> 1,1 g</p>	śniadanie	<p>Herbata Kajzerka Chleb pszenny Masło 82% Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem Jogurt owocowy Jajo z majonezem Sałata</p>	<p>250 ml 50 g 30 g 20 g 100 g 100 g 50 g 10 g</p>	<p>I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII VII VII III, VII</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 777 kcal <u>Białko:</u> 26,7 g <u>Tłuszcze:</u> 18,3 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 5,9 g <u>Węglowodany:</u> 110,3 g <u>w tym cukry:</u> 25,1 g <u>Błonnik:</u> 7,5 g <u>Sól:</u> 0,3 g</p>	obiad	<p>Zupa pieczarkowa z ryżem Pierogi leniwe Surówka z marchewki z ananase Kompot</p>	<p>250 ml 300 g 100 g 250 ml</p>	<p>VII, IX, X I</p>	<p>Wartość energetyczna: 1927 kcal Białko: 60,6 g Tłuszcze: 77,9 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 230,0 g <u>w tym cukry:</u> 44,8 g Błonnik: 12,7 g Sól: 2,3 g</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 484 kcal <u>Białko:</u> 9,4 g <u>Tłuszcze:</u> 24,9 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 11,8 g <u>Węglowodany:</u> 55,0 g <u>w tym cukry:</u> 3,9 g <u>Błonnik:</u> 2,4 g <u>Sól:</u> 0,9 g</p>	kolacja	<p>Herbata Chleb pszenny Masło 82% Pomidor Sałatka warzywna</p>	<p>250 ml 80 g 20 g 20 g 80 g</p>	<p>I, VI, VII, XI VII I, III, VII, IX, X</p>	<p>Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie.</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 103 kcal <u>Białko:</u> 5,3 g <u>Tłuszcze:</u> 3,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 2,0 g <u>Węglowodany:</u> 13,7g <u>w tym cukry:</u> 12,0 g <u>Błonnik:</u> 0 g <u>Sól:</u> 0,0 g</p>	II kolacja	<p>Serek homogenizowany</p>	<p>100 g</p>	<p>VII</p>	

16.03.2024

DIETA PODSTAWOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 620 kcal <u>Białko:</u> 27,7 g <u>Tłuszcze:</u> 35,1 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 19,0 g <u>Węglowodany:</u> 48,9 g w tym cukry: 2,2 g <u>Błonnik:</u> 6,1 g <u>Sól:</u> 0,9 g</p>	śniadanie	Herbata Kajzerka Chleb żytni Masło 82% Ser żółty Wędlina drobiowa Pomidor Ogórek zielony Jogurt naturalny	250 ml 50 g 30 g 20 g 50 g 50 g 20 g 20 g 100 g	I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII VII VII, IX, X VII	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 800 kcal <u>Białko:</u> 34,0 g <u>Tłuszcze:</u> 33,7 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 5,9 g <u>Węglowodany:</u> 86,7 g w tym cukry: 12,0 g <u>Błonnik:</u> 6,6 g <u>Sól:</u> 2,1 g</p>	obiad	Zupa koperkowa Ziemniaki z koperkiem Kotlet mielony Surówka z białej kapusty Kompot	250 ml 200 g 120 g 100 g 250 ml	VII, IX, X I I, VII, IX	<p>Wartość energetyczna: 2044 kcal Białko: 78,1 g Tłuszcze: 99,1 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 43,5 g Węglowodany: 206,8 g w tym cukry: 28,3 g Błonnik: 16,5 g Sól: 4,8 g</p> <p>Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 404 kcal <u>Białko:</u> 10,4 g <u>Tłuszcze:</u> 18,9 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 11,6 g <u>Węglowodany:</u> 47,2 g w tym cukry: 1,1 g <u>Błonnik:</u> 3,6 g <u>Sól:</u> 1,8 g</p>	kolacja	Herbata Chleb pszenno-żytni Masło 82% Galantyna z kurczaka z warzywami Ogórek	250 ml 80 g 20 g 80 g 20 g	I, VI, VII, XI VII I, IX, IX, X	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 220 kcal <u>Białko:</u> 6,0 g <u>Tłuszcz:</u> 11,4 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 7,0 g <u>Węglowodany:</u> 24,0 g w tym cukry: 13,0 g <u>Błonnik:</u> 0,2 g <u>Sól:</u> 0 g</p>	II kolacja	Jogurt z granolą	150 ml	VII	

16.03.2024

DIETA WĄTROBOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 669 kcal <u>Białko:</u> 38,3 g <u>Tłuszcze:</u> 35,4 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 19,5 g <u>Węglowodany:</u> 49,5 g <u>w tym cukry:</u> 3,3 g <u>Błonnik:</u> 4,3 g <u>Sól:</u> 0,9 g</p>	śniadanie	<p>Herbata Kajzerka Chleb pszenny Masło 82% Ser żółty Ser biały Jogurt naturalny Pomidor Sałata</p>	<p>250 ml 50 g 30 g 20 g 50 g 50 g 100 g 40 g 10 g</p>	<p>I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII VII VII VII</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 760 kcal <u>Białko:</u> 34,0 g <u>Tłuszcze:</u> 28,7 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 3,8 g <u>Węglowodany:</u> 86,7 g <u>w tym cukry:</u> 12,0 g <u>Błonnik:</u> 6,6 g <u>Sól:</u> 2,1 g</p>	obiad	<p>Zupa koperkowa Ziemniaki z koperkiem Pulpet w sosie Surówka z białej kapusty Kompot</p>	<p>250 ml 200 g 120 g 100 g 250 ml</p>	<p>VII, IX, X I I, VII, IX</p>	<p>Wartość energetyczna: 2046 kcal Białko: 89,9 g Tłuszcze: 94,4 g w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 41,9 g Węglowodany: 205,5 g w tym cukry: 29,3 g Błonnik: 13,3 g Sól: 4,8 g</p> <p>Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - duszenie.</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 397 kcal <u>Białko:</u> 11,6 g <u>Tłuszcze:</u> 18,9 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 11,6 g <u>Węglowodany:</u> 45,3 g <u>w tym cukry:</u> 1,0 g <u>Błonnik:</u> 2,2 g <u>Sól:</u> 1,8 g</p>	kolacja	<p>Herbata Chleb pszenny Masło 82% Galantyna z kurczaka z warzywami Ogórek</p>	<p>250 ml 80 g 20 g 80 g 20 g</p>	<p>I, VI, VII, XI VII I, IX, IX, X</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 220 kcal <u>Białko:</u> 6,0 g <u>Tłuszcz:</u> 11,4 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 7,0 g <u>Węglowodany:</u> 24,0 g <u>w tym cukry:</u> 13,0 g <u>Błonnik:</u> 0,2 g <u>Sól:</u> 0 g</p>	II kolacja	Jogurt z granolą	150 ml	VII	

16.03.2024

DIETA CUKRZYCOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 628 kcal <u>Białko:</u> 31,3 g <u>Tłuszcze:</u> 35,9 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 20,0 g <u>Węglowodany:</u> 46,6 g <u>w tym cukry:</u> 3,2 g <u>Błonnik:</u> 6,9 g <u>Sól:</u> 0,9 g</p>	śniadanie	<p>Herbata Chleb razowy Masło 82% Jogurt naturalny Ser żółty Wędlina drobiowa Pomidor Sałata</p>	<p>250 ml 80 g 20 g 100 g 50 g 50 g 40 g 10 g</p>	<p>I, VI, VII, XI VII VII VII VII, IX, X</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 800 kcal <u>Białko:</u> 34,0 g <u>Tłuszcze:</u> 33,7 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 5,9 g <u>Węglowodany:</u> 86,7 g <u>w tym cukry:</u> 12,0 g <u>Błonnik:</u> 6,6 g <u>Sól:</u> 2,1 g</p>	obiad	<p>Zupa koperkowa Ziemniaki z koperkiem Kotlet mielony Surówka z białej kapusty Kompot</p>	<p>250 ml 200 g 120 g 100 g 250 ml</p>	<p>VII, IX, X I I, VII, IX</p>	<p>Wartość energetyczna: 2009 kcal Białko: 80,5 g Tłuszcze: 99,7 g w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 44,5 g Węglowodany: 197,5 g w tym cukry: 29,7 g Błonnik: 20,7 g Sól: 4,9 g</p> <p>Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 361 kcal <u>Białko:</u> 9,2 g <u>Tłuszcze:</u> 18,7 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 11,6 g <u>Węglowodany:</u> 40,2 g <u>w tym cukry:</u> 1,5 g <u>Błonnik:</u> 7,0 g <u>Sól:</u> 1,9 g</p>	kolacja	<p>Herbata Chleb razowy Masło 82% Galantyna z kurczaka z warzywami Ogórek</p>	<p>250 ml 80 g 20 g 80 g 20 g</p>	<p>I, VI, VII, XI VII I, IX, IX, X</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 220 kcal <u>Białko:</u> 6,0 g <u>Tłuszcz:</u> 11,4 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 7,0 g <u>Węglowodany:</u> 24,0 g <u>w tym cukry:</u> 13,0 g <u>Błonnik:</u> 0,2 g <u>Sól:</u> 0 g</p>	II kolacja	Jogurt z granolą	150 ml	VII	

16.03.2024

DIETA DZIECIĘCA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 619 kcal <u>Białko:</u> 29,1 g <u>Tłuszcze:</u> 35,1 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 19,5 g <u>Węglowodany:</u> 46,8 g <u>w tym cukry:</u> 1,4 g <u>Błonnik:</u> 3,1 g <u>Sól:</u> 0,9 g</p>	śniadanie	Herbata Kajzerka Chleb pszenny Masło 82% Ser żółty Wędlina drobiowa Sałata Jogurt naturalny	250 ml 50 g 30 g 20 g 50 g 50 g 10 g 100 g	I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII VII VII, IX, X VII	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 800 kcal <u>Białko:</u> 34,0 g <u>Tłuszcze:</u> 33,7 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 5,9 g <u>Węglowodany:</u> 86,7 g <u>w tym cukry:</u> 12,0 g <u>Błonnik:</u> 6,6 g <u>Sól:</u> 2,1 g</p>	obiad	Zupa koperkowa Ziemniaki z koperkiem Kotlet mielony Surówka z białej kapusty Kompot	250 ml 200 g 120 g 100 g 250 ml	VII, IX, X I I, VII, IX	<p>Wartość energetyczna: 1942 kcal Białko: 79,9 g Tłuszcze: 90,2 g w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 39,4 g Węglowodany: 199,1 g w tym cukry: 32,4 g Błonnik: 14,0 g Sól: 4,6 g</p> <p>Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 478 kcal <u>Białko:</u> 16,4 g <u>Tłuszcze:</u> 21,4 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 13,8 g <u>Węglowodany:</u> 55,6 g <u>w tym cukry:</u> 10,0 g <u>Błonnik:</u> 3,0 g <u>Sól:</u> 1,6 g</p>	kolacja	Herbata Chleb pszenny Masło 82% Ogonówka Banan	250 ml 80 g 20 g 50 g 50 g	I, VI, VII, XI VII I, VI, IX, X	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 220 kcal <u>Białko:</u> 6,0 g <u>Tłuszcz:</u> 11,4 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 7,0 g <u>Węglowodany:</u> 24,0 g <u>w tym cukry:</u> 13,0 g <u>Błonnik:</u> 0,2 g <u>Sól:</u> 0 g</p>	II kolacja	Jogurt z granolą	150 ml	VII	

17.03.2024

DIETA PODSTAWOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 946 kcal <u>Białko:</u> 41,9 g <u>Tłuszcze:</u> 33,6 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 19,0 g <u>Węglowodany:</u> 120,5 g w tym cukry: 17,1 g <u>Błonnik:</u> 5,7 g <u>Sól:</u> 1,9 g</p>	śniadanie	<p>Ryż na mleku Herbata Kajzerka Chleb żytni Masło 82% Pasta twarogowa Ser żółty Pomidor Ogórek</p>	<p>250 ml 250 ml 50 g 30 g 20 g 100 g 50 g 20 g 20 g</p>	<p>I, VII I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII I, VI, IX, X VII</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 521 kcal <u>Białko:</u> 22,8 g <u>Tłuszcze:</u> 19,1 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 4,1 g <u>Węglowodany:</u> 62,0 g w tym cukry: 15,9 g <u>Błonnik:</u> 5,5 g <u>Sól:</u> 0,5 g</p>	obiad	<p>Rosół z makaronem Kotlet schabowy panierowany Buraczki gotowane Ziemniaki z koperkiem Kompot</p>	<p>250 ml 100 g 100 g 200 g 250 ml</p>	<p>I, VI, IX, X I, III, IX, X I</p>	<p>Wartość energetyczna: 2148 kcal Białko: 75,0 g Tłuszcze: 92,7 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 34,5 g Węglowodany: 252,5 g w tym cukry: 42,7 g Błonnik: 16,2 g Sól: 3,3 g</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 636 kcal <u>Białko:</u> 9,9 g <u>Tłuszcze:</u> 40,0 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 11,2 g <u>Węglowodany:</u> 60,0 g w tym cukry: 0,7 g <u>Błonnik:</u> 3,7 g <u>Sól:</u> 0,9 g</p>	kolacja	<p>Herbata Chleb pszenno-żytni Masło 82% Sałatka z kurczakiem Sałata</p>	<p>250 ml 80 g 20 g 100 g 10 g</p>	<p>I, VI, VII, XI VII I, III, VII, IX, X</p>	<p>Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 45 kcal <u>Białko:</u> 0,4 g <u>Tłuszcze:</u> 0 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 0,2 g <u>Węglowodany:</u> 10,0 g w tym cukry: 9,0 g <u>Błonnik:</u> 1,3 g <u>Sól:</u> 0 g</p>	II kolacja	<p>Sok warzywno- owocowy</p>	<p>100 ml</p>		

17.03.2024

DIETA WĄTROBOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 980 kcal</p> <p><u>Białko:</u> 32,8 g</p> <p><u>Tłuszcze:</u> 39,3 g</p> <p>w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 15,5 g</p> <p><u>Węglowodany:</u> 120,2 g</p> <p>w tym cukry: 18,9 g</p> <p><u>Błonnik:</u> 4,3 g</p> <p><u>Sól:</u> 2,4 g</p>	śniadanie	<p>Ryż na mleku</p> <p>Herbata</p> <p>Kajzerka</p> <p>Chleb pszenny</p> <p>Masło 82%</p> <p>Pasta twarogowa</p> <p>Pasta jajeczna</p> <p>Pomidor</p> <p>Sałata</p>	<p>250 ml</p> <p>250 ml</p> <p>50 g</p> <p>30 g</p> <p>20 g</p> <p>100 g</p> <p>50 g</p> <p>20 g</p> <p>10 g</p>	<p>I, VII</p> <p>I, VI, VII, XI</p> <p>I, VI, VII, XI</p> <p>VII</p> <p>VII, IX, X</p> <p>III, VII, IX, X</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 413 kcal</p> <p><u>Białko:</u> 26,9 g</p> <p><u>Tłuszcze:</u> 6,9 g</p> <p>w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 2,1 g</p> <p><u>Węglowodany:</u> 57,9 g</p> <p>w tym cukry: 18,0 g</p> <p><u>Błonnik:</u> 5,5 g</p> <p><u>Sól:</u> 0,5 g</p>	obiad	<p>Rosół z makaronem</p> <p>Kotlet schabowy gotowany</p> <p>Buraczki gotowane</p> <p>Ziemniaki</p> <p>Kompot</p>	<p>250 ml</p> <p>100 g</p> <p>100 g</p> <p>200 g</p> <p>250 ml</p>	<p>I, VI, IX, X</p> <p>I, III, IX, X</p> <p>I</p>	<p>Wartość energetyczna: 2129 kcal</p> <p>Białko: 73,1 g</p> <p>Tłuszcze: 86,5 g</p> <p>w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 29,1 g</p> <p>Węglowodany: 257,1 g</p> <p>w tym cukry: 46,6 g</p> <p>Błonnik: 13,8 g</p> <p>Sól: 4,0 g</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 691 kcal</p> <p><u>Białko:</u> 13,0 g</p> <p><u>Tłuszcze:</u> 40,3 g</p> <p>w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 11,3 g</p> <p><u>Węglowodany:</u> 69,0 g</p> <p>w tym cukry: 0,7 g</p> <p><u>Błonnik:</u> 2,7 g</p> <p><u>Sól:</u> 1,1 g</p>	kolacja	<p>Herbata</p> <p>Chleb pszenny</p> <p>Masło 82%</p> <p>Sałatka z kurczakiem</p> <p>Sałata</p>	<p>250 ml</p> <p>100 g</p> <p>20 g</p> <p>100 g</p> <p>10 g</p>	<p>I, VI, VII, XI</p> <p>VII</p> <p>I, III, VII, IX, X</p>	<p>Zastosowana obróbka termiczna:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gotowanie, - smażenie - duszenie.
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 45 kcal</p> <p><u>Białko:</u> 0,4 g</p> <p><u>Tłuszcze:</u> 0 g</p> <p>w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 0,2 g</p> <p><u>Węglowodany:</u> 10,0 g</p> <p>w tym cukry: 9,0 g</p> <p><u>Błonnik:</u> 1,3 g</p> <p><u>Sól:</u> 0 g</p>	II kolacja	Sok warzywno-owocowy	100 ml		

17.03.2024

DIETA CUKRZYCOWA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<u>Wartość energetyczna:</u> 890 kcal <u>Białko:</u> 41,2 g <u>Tłuszcze:</u> 32,3 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 19,1 g <u>Węglowodany:</u> 112,3 g w tym cukry: 17,9 g <u>Błonnik:</u> 6,0 g <u>Sól:</u> 1,7 g	śniadanie	Ryż na mleku Herbata Chleb razowy Masło 82% Pasta twarogowa Ser żółty Pomidor Ogórek	250 ml 250 ml 80 g 20 g 100 g 50 g 20 g 20 g	I, VII I, VI, VII, XI VII I, VI, IX, X VII	
<u>Wartość energetyczna:</u> 521 kcal <u>Białko:</u> 22,8 g <u>Tłuszcze:</u> 19,1 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 4,1 g <u>Węglowodany:</u> 62,0 g w tym cukry: 15,9 g <u>Błonnik:</u> 5,5 g <u>Sól:</u> 0,5 g	obiad	Rosół z makaronem Kotlet schabowy panierowany Buraczki gotowane Ziemniaki Kompot	250 ml 100 g 100 g 200 g 250 ml	I, VI, IX, X I, III, IX, X I	Wartość energetyczna: 2059 kcal Białko: 73,2 g Tłuszcze: 91,3 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 34,6 g Węglowodany: 237,3 g w tym cukry: 44,0 g Błonnik: 19,8 g Sól: 3,2 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
<u>Wartość energetyczna:</u> 603 kcal <u>Białko:</u> 8,8 g <u>Tłuszcze:</u> 39,9 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 11,2 g <u>Węglowodany:</u> 53,0 g w tym cukry: 1,2 g <u>Błonnik:</u> 7,0 g <u>Sól:</u> 1,0 g	kolacja	Herbata Chleb razowy Masło 82% Sałatka z kurczakiem Sałata	250 ml 80 g 20 g 100 g 10 g	I, VI, VII, XI VII I, III, VII, IX, X	
<u>Wartość energetyczna:</u> 45 kcal <u>Białko:</u> 0,4 g <u>Tłuszcze:</u> 0 g w tym nasycone kwasy <u>tłuszczowe:</u> 0,2 g <u>Węglowodany:</u> 10,0 g w tym cukry: 9,0 g <u>Błonnik:</u> 1,3 g <u>Sól:</u> 0 g	II kolacja	Sok warzywno-owocowy	100 ml		

17.03.2024

DIETA DZIECIĘCA

	Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 950 kcal <u>Białko:</u> 43,3 g <u>Tłuszcze:</u> 33,5 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 19,9 g <u>Węglowodany:</u> 119,5 g <u>w tym cukry:</u> 17,5 g <u>Błonnik:</u> 4,9 g <u>Sól:</u> 1,9 g</p>	śniadanie	<p>Ryż na mleku Herbata Kajzerka Chleb pszenny Masło 82% Pasta twarogowa Ser żółty Pomidor Ogórek</p>	<p>250 ml 250 ml 50 g 30 g 20 g 100 g 50 g 20 g 20 g</p>	<p>I, VII I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII I, VI, IX, X VII</p>	
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 521 kcal <u>Białko:</u> 22,8 g <u>Tłuszcze:</u> 19,1 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 4,1 g <u>Węglowodany:</u> 62,0 g <u>w tym cukry:</u> 15,9 g <u>Błonnik:</u> 5,5 g <u>Sól:</u> 0,5 g</p>	obiad	<p>Rosół z makaronem Kotlet schabowy panierowany Buraczki gotowane Ziemniaki Kompot</p>	<p>250 ml 100 g 100 g 200 g 250 ml</p>	<p>I, VI, IX, X I, III, IX, X I</p>	<p>Wartość energetyczna: 2207 kcal Białko: 79,5 g Tłuszcze: 92,9 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 35,5 g Węglowodany: 260,5 g <u>w tym cukry:</u> 43,1 g Błonnik: 14,4 g Sól: 3,5 g</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 691 kcal <u>Białko:</u> 13,0 g <u>Tłuszcze:</u> 40,3 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 11,3 g <u>Węglowodany:</u> 69,0 g <u>w tym cukry:</u> 0,7 g <u>Błonnik:</u> 2,7 g <u>Sól:</u> 1,1 g</p>	kolacja	<p>Herbata Chleb pszenny Masło 82% Sałatka z kurczakiem Sałata</p>	<p>250 ml 100 g 20 g 100 g 10 g</p>	<p>I, VI, VII, XI VII I, III, VII, IX, X</p>	<p>Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.</p>
<p><u>Wartość energetyczna:</u> 45 kcal <u>Białko:</u> 0,4 g <u>Tłuszcze:</u> 0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 0,2 g <u>Węglowodany:</u> 10,0 g <u>w tym cukry:</u> 9,0 g <u>Błonnik:</u> 1,3 g <u>Sól:</u> 0 g</p>	II kolacja	<p>Sok warzywno-owocowy</p>	<p>100 ml</p>		

Opracowała: Katarzyna Gajda