

	4.11.2023	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
	Śniadanie	Makaron na mleku Makaron 4-jajeczny 30g Mleko 2% 250ml Kanapka z pasztetem i dodatkami Chleb pszenno-żytni 30 Chleb graham 60g Masło 10g Pasztet pieczony 60g Sałata zielona 10g Papryka kons 70g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml	Makaron na mleku Makaron 4-jajeczny 30g Mleko 2% 250ml Kanapka z wędliną i dodatkami Chleb pszen 30g Chleb graham 60g Masło 10g Wędlina 50g Sałata zielona 10g Pomidor 60g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml	Makaron na mleku Makaron 4-jajeczny 30g Mleko 2% 250ml Kanapka z pasztetem i dodatkami Chleb pszen 30g Chleb graham 60g Masło 10g Pasztet pieczony 60g Sałata zielona 10g Papryka kons 70g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml
	II śniadanie			Serek wiejski 150g
	Obiad	Zupa kurczakowa z ziemniakami Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Mąka pszenna 10g Filet z kurczaka 100g Ziemniaki 200g Ryż z jabłkiem i cynamonem Ryż 80g Olej 5g Jabłko 150g	Zupa kurczakowa z ziemniakami Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Mąka pszenna 10g Filet z kurczaka 100g Ziemniaki 200g Ryż z jabłkiem i cynamonem Ryż 80g Olej 5g Jabłko 150g	Zupa kurczakowa z ziemniakami Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Mąka pszenna 10g Filet z kurczaka 100g Ziemniaki 200g Ryż z jabłkiem i cynamonem Ryż 80g Olej 5g Jabłko 150g

		Cynamon 10g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g	Cynamon 10g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g	Cynamon 10g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g
	Podwieczorek			Kiwi 75g
	Kolacja	Kanapka z pastą z jajek i szynki z zieleniną i dodatkami Chleb pszenno-żytni 30g Chleb graham 60g Masło 10g Jajko 60g Wędlina 30g Kefir 2% 10g Majonez 5g Szczypiorek 5g Pomidor 60g Sałata zielona 10g Herbata 1g Woda 250ml	Kanapka z pastą z jajek i szynki z zieleniną i dodatkami Chleb pszenny 30g Chleb graham 60g Masło 10g Jajko 60g Wędlina 30g Kefir 2% 10g Majonez 5g Natka pietruszki 5g Pomidor 60g Sałata zielona 10g Herbata 1g Woda 250ml	Kanapka z pastą z jajek i szynki z zieleniną i dodatkami Chleb pszenny 30g Chleb graham 60g Masło 10g Jajko 60g Wędlina 30g Kefir 2% 10g Majonez 5g Natka pietruszki 5g Pomidor 60g Sałata zielona 10g Herbata 1g Woda 250ml
	II kolacja	Kanapka z wędliną i ogórkiem Chleb pszenny 50g Masło 10g Wędlina 30g Ogórek kons 40g	Kanapka z twarogiem i dżemem Chleb pszenny 50g Masło 10g Twaróg półtłusty 30g Dżem niskosłodzony 50g	Kanapka z wędliną i ogórkiem Chleb pszenny 50g Masło 10g Wędlina 30g Ogórek kons 40g
	Wartość odżywcza jadłospisu	Wartość energetyczna: 2040,9 kcal Białko: 91,3 Tłuszcz: 70,7g NKT: 31,7g Węglowodany ogółem: 270,18g Cukry: 51,43g Błonnik: 20,96g	Wartość energetyczna: 1958,3 kcal Białko: 90g Tłuszcz: 55g NKT: 25,6g Węglowodany ogółem: 286,21g Cukry: 68,41g Błonnik: 20,8g	Wartość energetyczna: 2197,2 kcal Białko: 106,6g Tłuszcz: 74,6g NKT: 34,5g Węglowodany ogółem: 285,88g Cukry: 59,58g Błonnik: 22,45g

	Sól: 5,85g	Sól: 4,93g	Sól: 5,97g
--	------------	------------	------------

Dzieci (wiek w latach)	Dieta
Do 1 roku życia	Dieta oparta na słoiczkach i kaszkach przeznaczonych dla niemowląt
1-3	Dieta jak dla pacjentów dorosłych – 1/2 porcji
4-9	Dieta jak dla pacjentów dorosłych – 3/4 porcji
10-18	Dieta jak dla pacjentów dorosłych – 1 porcja