

	5.11.2023	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
	Śniadanie	Kanapka z sałatką z fileta i ryżu z dodatkami Chleb pszenno-żytni 60g Chleb graham 60g Masło 10g Filet z kurczaka 100g Ryż 30g Olej 5g Papryka kons 10g Ogórek kons 10g Kukurydza kons 5g Kefir 2% 10g Majonez 5g Szczypiorek 5g Sałata lodowa 10g Kiwi 75g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml	Kanapka z sałatką z fileta i ryżu z dodatkami Chleb pszenno-żytni 60g Chleb graham 60g Masło 10g Filet z kurczaka 100g Ryż 30g Olej 5g Papryka kons 10g Ogórek kons 10g Kukurydza kons 5g Kefir 2% 10g Majonez 5g Natka pietruszki 5g Sałata lodowa 10g Kiwi 75g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml	Kanapka z sałatką z fileta i ryżu z dodatkami Chleb pszenno-żytni 60g Chleb graham 60g Masło 10g Filet z kurczaka 100g Ryż 30g Olej 5g Papryka kons 10g Ogórek kons 10g Kukurydza kons 5g Kefir 2% 10g Majonez 5g Natka pietruszki 5g Sałata lodowa 10g Kiwi 75g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml
	II śniadanie			Sok pomidorowy 250ml
	Obiad	Zupa jarzynowa z lanym ciastem Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Jajko 20g Mąka pszenna 20g	Zupa jarzynowa z lanym ciastem Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Jajko 20g Mąka pszenna 20g	Zupa jarzynowa z lanym ciastem Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Jajko 20g Mąka pszenna 20g

		Karkówka duszona, marchewka na ciepło, ziemniaki Karkówka b/k 150g Mąka pszenna 10g Olej 5g Marchew 150g Ziemniaki 300g Koper 5g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g	Karkówka duszona, marchewka na ciepło, ziemniaki Karkówka b/k 150g Mąka pszenna 10g Olej 5g Marchew 150g Ziemniaki 300g Koper 5g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g	Karkówka duszona, marchewka na ciepło, ziemniaki Karkówka b/k 150g Mąka pszenna 10g Olej 5g Marchew 150g Ziemniaki 300g Koper 5g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g
	Podwieczorek			Wafle b/c 20g
	Kolacja	Kanapka z wędliną, sałatką z brokuła fety pomidora i dodatkami Chleb pszenno-żytni 60g Chleb graham 60g Masło 10g Wędlina 50g Brokuł mrożony 50g Ser feta 10g Pomidor 60g Szcypiorek 5g Mandarynka 75g Herbata 1g Woda 250ml	Kanapka z wędliną, sałatką z brokuła fety pomidora i dodatkami Chleb pszenny 60g Chleb graham 60g Masło 10g Wędlina 50g Brokuł mrożony 50g Ser feta 10g Pomidor 60g Natka pietruszki 5g Mandarynka 75g Herbata 1g Woda 250ml	Kanapka z wędliną, sałatką z brokuła fety pomidora i dodatkami Chleb pszenny 60g Chleb graham 60g Masło 10g Wędlina 50g Brokuł mrożony 50g Ser feta 10g Pomidor 60g Natka pietruszki 5g Mandarynka 75g Herbata 1g Woda 250ml
	II kolacja	Jogurt naturalny 150g	Jogurt naturalny 150g	Jogurt naturalny 150g
Wartość odżywcza jadłospisu		Wartość energetyczna: 2003,2 kcal Białko: 98,2g Tłuszcz: 78,3g NKT: 30g Węglowodany ogółem: 239,48g	Wartość energetyczna: 2009,9 kcal Białko: 98g Tłuszcz: 77,9g NKT: 29,9g Węglowodany ogółem: 242,34g	Wartość energetyczna: 2112,3 kcal Białko: 101,7g Tłuszcz: 78,8g NKT: 30g Węglowodany ogółem: 262,18g

	Cukry: 50,42g Błonnik: 26,49g Sól: 4,45g	Cukry: 49,77g Błonnik: 26,49g Sól: 4,29	Cukry: 57,28g Błonnik: 26,49g Sól: 5,73g
--	--	---	--

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