

	14.12.2023	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
	Śniadanie	Kasza manna na mleku Kasza manna 30g Mleko 2% 250ml Kanapka z jajkiem gotowanym na twardo i dodatkami Chleb pszenno-żytni 35g Chleb graham 65g Masło 10g Jajko 60g Wędlina 50g Pomidor 60g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml	Kasza manna na mleku Kasza manna 30g Mleko 2% 250ml Kanapka z dżemem i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Dżem niskosłodzony 50g Wędlina 50g Pomidor 60g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml	Kasza manna na mleku Kasza manna 30g Mleko 2% 250ml Kanapka z jajkiem gotowanym na twardo i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Jajko 60g Wędlina 50g Pomidor 60g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml
	II śniadanie			Kisiel Kisiel b/c Woda 250ml
	Obiad	Zupa kminkowa z zacierką Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Kminek 10g Jajko 20g Mąka pszenna 30g Filet z kurczaka duszony z sosem	Zupa kminkowa z zacierką Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Kminek 10g Jajko 20g Mąka pszenna 30g Filet z kurczaka gotowany, surówka	Zupa kminkowa z zacierką Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Kminek 10g Jajko 20g Mąka pszenna 30g Filet z kurczaka gotowany, surówka

		cebulowym, marchewka z chrzanem, ziemniaki Filet z kurczaka 150g Olej 10g Cebula 20g Marchew 150g Chrzan 10g Ziemniaki 300g Koper 5g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g	z marchwi i selera, ziemniaki Filet z kurczaka 150g Olej 10g Marchew 150g Seler 30g Cytryna 10g Ziemniaki 300g Koper 5g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g	z marchwi i selera, ziemniaki Filet z kurczaka 150g Olej 10g Marchew 150g Seler 30g Cytryna 10g Ziemniaki 300g Koper 5g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g
	Podwieczorek			Gruszka 120g
	Kolacja	Kanapka z pastą z twarogu i ryby z zielenią i dodatkami Chleb pszenno-żytni 35g Chleb graham 65g Masło 10g Twaróg półtłusty 50g Tuńczyk w sosie własnym 20g Szcypiorek 5g Sałata lodowa 10g Jabłko 120g Herbata 1g Woda 250ml	Kanapka z pastą z twarogu i ryby z zielenią i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Twaróg półtłusty 50g Tuńczyk w sosie własnym 20g Natka pietruszki 5g Sałata lodowa 10g Jabłko 120g Cynamon 3g Herbata 1g Woda 250ml	Kanapka z pastą z twarogu i ryby z zielenią i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Twaróg półtłusty 50g Tuńczyk w sosie własnym 20g Natka pietruszki 5g Sałata lodowa 10g Jabłko 120g Herbata 1g Woda 250ml
	II kolacja	Jogurt owocowy bez dodatku cukru 150g	Jogurt owocowy bez dodatku cukru 150g	Jogurt owocowy bez dodatku cukru 150g
	Wartość odżywcza jadłospisu	Wartość energetyczna: 1955,6 kcal Białko: 111,9g Tłuszcz: 57,7g NKT: 24,9g	Wartość energetyczna: 1948,5 kcal Białko: 105g Tłuszcz: 51,2g NKT: 23,1g	Wartość energetyczna: 2028,1 kcal Białko: 112,3g Tłuszcz: 56,5g NKT: 24,8g

Węglowodany ogółem: 259,94g Cukry: 60,96g Błonnik: 25,74g Sól: 4,93g	Węglowodany ogółem: 280,52g Cukry: 76,11g Błonnik: 27,38g Sól: 4,53g	Węglowodany ogółem: 282,03g Cukry: 71,72g Błonnik: 29,29g Sól: 4,73g
---	---	---

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



Śniadanie: Dieta podstawowa
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów



Śniadanie: Dieta łatwostrawna



Obiad: Dieta łatwostrawna
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów



Obiad: Dieta podstawowa



Kolacja: Dieta podstawowa:
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów



Kolacja: Dieta łatwostrawna