

| | 18.12.2023 | Dieta podstawowa | Dieta łatwostrawna | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów |
|--|--------------|--|--|--|
| | Śniadanie | Płatki kukurydziane na mleku Płatki kukurydziane 20g Mleko 2% 250ml Kanapka z pasztetem pieczonym i dodatkami Chleb pszenno-żytni 35g Chleb graham 65g Masło 10g Pasztet pieczony 50g Ogórek kons 70g Pomidor 60g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml | Płatki kukurydziane na mleku Płatki kukurydziane 20g Mleko 2% 250ml Kanapka z powidłem i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Powidło wieloowocowe 40g Wędlina 50g Pomidor 60g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml | Płatki kukurydziane na mleku Płatki kukurydziane 20g Mleko 2% 250ml Kanapka z pasztetem pieczonym i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Pasztet pieczony 50g Ogórek kons 70g Pomidor 60g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml |
| | II śniadanie | Budyń Budyń b/c 20g Mleko 2% 250ml | | |
| | Obiad | Zupa fasolowa z makaronem Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Mąka pszenna 10g Fasola Jaś 50g Makaron 4-jajeczny 30g Kluski śląskie z gulaszem wieprzowo- | Zupa jarzynowa z makaronem Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Mąka pszenna 10g Makaron 4-jajeczny 30g Kluski śląskie z gulaszem wieprzowo- | Zupa jarzynowa z makaronem Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Mąka pszenna 10g Makaron 4-jajeczny 30g Kluski śląskie z gulaszem wieprzowo- |

| | | | | |
|--|---|--|---|--|
| | <p>warzywnym Ziemniaki 300g Mąka pszenna 30g Mąka ziemniaczana 20g Jajko 20g Mięso gulaszowe wieprzowe 120g Olej 5g Mieszanka warzywna mrożona 50g</p> <p>Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g</p> | <p>warzywnym Ziemniaki 300g Mąka pszenna 30g Mąka ziemniaczana 20g Jajko 20g Mięso gulaszowe wieprzowe 120g Olej 5g Mieszanka warzywna mrożona 50g</p> <p>Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g</p> | <p>warzywnym Ziemniaki 300g Mąka pszenna 30g Mąka ziemniaczana 20g Jajko 20g Mięso gulaszowe wieprzowe 120g Olej 5g Mieszanka warzywna mrożona 50g</p> <p>Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g</p> | |
| | Podwieczorek | | Krakersy 10g | |
| | Kolacja | <p>Kanapka z sałatką z brokuła fileta i ryżu z zieleniną i dodatkami Chleb pszenno-żytni 35g Chleb graham 65g Masło 10g Brokuły mrożone 50g Filet z kurczaka 80g Ryż 30g Papryka kons 10g Ogórek kons 10g Kukurydza kons 5g Kefir 2% 10g Majonez 5g Szcypiorek 5g Jabłko 150g</p> <p>Herbata 1g Woda 250ml</p> | <p>Kanapka z sałatką z brokuła fileta i ryżu z zieleniną i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Brokuły mrożone 50g Filet z kurczaka 80g Ryż 30g Papryka kons 10g Ogórek kons 10g Kukurydza kons 5g Kefir 2% 10g Majonez 5g Natka pietruszki 5g Jabłko 150g Cynamon 3g</p> <p>Herbata 1g Woda 250ml</p> | <p>Kanapka z sałatką z brokuła fileta i ryżu z zieleniną i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Brokuły mrożone 50g Filet z kurczaka 80g Ryż 30g Papryka kons 10g Ogórek kons 10g Kukurydza kons 5g Kefir 2% 10g Majonez 5g Natka pietruszki 5g Jabłko 150g</p> <p>Herbata 1g Woda 250ml</p> |
| | 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: 2498,4 kcal | Wartość energetyczna: 2282,7kcal | Wartość energetyczna: 2539,7 kcal |
| | Białko: 114,5g Tłuszcz: 86,2g NKT: 35,7g Węglowodany ogółem: 331,96g Cukry: 61,74g Błonnik: 31,79g Sól: 5,64g | Białko: 104,7g Tłuszcz: 71,4g NKT: 29,9g Węglowodany ogółem: 317,44g Cukry: 69,43g Błonnik: 24,42g Sól: 4,57g | Białko: 113,7g Tłuszcz: 91,7g NKT: 39,5g Węglowodany ogółem: 327,21g Cukry: 73,03g Błonnik: 24,8g Sól: 5,91g |

| 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