

	25.12.2023	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
	Śniadanie	Kanapka z sałatką z jajek i szynki z zieleniną i dodatkami Chleb pszenno-żytni 35g Chleb graham 65g Masło 10g Jajko 60g Wędlina 30g Papryka kons 10g Kukurydza kons 5g Kefir 2% 10g Majonez 5g Szczypiorek 5g Sałata lodowa 10g Babka piaskowa 40g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml	Kanapka z sałatką z jajek i szynki z zieleniną i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Jajko 60g Wędlina 30g Papryka kons 10g Kukurydza kons 5g Kefir 2% 10g Majonez 5g Natka pietruszki 5g Sałata lodowa 10g Babka piaskowa 40g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml	Kanapka z sałatką z jajek i szynki z zieleniną i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Jajko 60g Wędlina 30g Papryka 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			Kanapka z wędliną i papryką Chleb pszenny 50g Masło 5g Wędlina 30g Ogórek kons 40g
	Obiad	Zupa grysikowa z jarzyną Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Mąka pszenna 10g	Zupa grysikowa z jarzyną Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Mąka pszenna 10g	Zupa grysikowa z jarzyną Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Mąka pszenna 10g

		Kasza manna 30g Schab duszony, buraczki gotowane, ziemniaki Schab b/k 150g Olej 15g Buraki 150g Mąka pszenna 3g Ziemniaki 300g Koper 5g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g	Kasza manna 30g Schab duszony, buraczki gotowane, ziemniaki Schab b/k 150g Olej 15g Buraki 150g Mąka pszenna 3g Ziemniaki 300g Koper 5g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g	Kasza manna 30g Schab duszony, buraczki gotowane, ziemniaki Schab b/k 150g Olej 15g Buraki 150g Mąka pszenna 3g Ziemniaki 300g Koper 5g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g
	Podwieczorek			Krakersy 10g
	Kolacja	Kanapka z pastą z twarogu i ryby z zieleciną i dodatkami Chleb pszenno-żytni 35g Chleb graham 65g Masło 10g Twaróg półtłusty 50g Tuńczyk w sosie własnym 20g Szcypiorek 5g Pomidor 60g Pomarańcza 120g Herbata 1g Woda 250ml	Kanapka z pastą z twarogu i ryby z zieleciną i dodatkami Chleb pszenno-żytni 35g Chleb graham 65g Masło 10g Twaróg półtłusty 50g Tuńczyk w sosie własnym 20g Natka pietruszki 5g Pomidor 60g Pomarańcza 120g Herbata 1g Woda 250ml	Kanapka z pastą z twarogu i ryby z zieleciną i dodatkami Chleb pszenno-żytni 35g Chleb graham 65g Masło 10g Twaróg półtłusty 50g Tuńczyk w sosie własnym 20g Natka pietruszki 5g Pomidor 60g Pomarańcza 120g Herbata 1g Woda 250ml
	II kolacja	Jogurt naturalny 150g	Jogurt naturalny 150g	Jogurt naturalny 150g
Wartość odżywcza jadłospisu		Wartość energetyczna: 2010,2 kcal Białko: 97,9g Tłuszcz: 71,9g NKT: 29,5g	Wartość energetyczna: 2019,2 kcal Białko: 97,6g Tłuszcz: 71,3g NKT: 29,4g	Wartość energetyczna: 2146,4 kcal Białko: 105,7g Tłuszcz: 70,6g NKT: 28,4g

Węglowodany ogółem: 254,67g Cukry: 56,54g Błonnik: 23,7g Sól: 4,3g	Węglowodany ogółem: 258,44g Cukry: 55,71g Błonnik: 23,85g Sól: 4,12g	Węglowodany ogółem: 284,35g Cukry: 56,97g Błonnik: 25,11g Sól: 5,58g
---	---	---

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