

	6.01.2024	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 Natka pietruszki 5g Sałata zielona 10g Kiwi 75g 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 zielona 10g Dżem niskosłodzony 50g 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 zielona 10g Kiwi 75g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml
	II śniadanie			Sok pomidorowy 200ml
	Obiad	Zupa grysikowa z jarzyną Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Mąka pszenna 5g Kasza manna 30g Schab duszony, surówka z buraczków, ziemniaki	Zupa grysikowa z jarzyną Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Mąka pszenna 5g Kasza manna 30g Schab duszony, surówka z buraczków, ziemniaki	Zupa grysikowa z jarzyną Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Mąka pszenna 5g Kasza manna 30g Schab duszony, surówka z buraczków, ziemniaki

		Schab b/k 150g Olej 20g Mąka pszenna 5g Buraki 150g Cytryna 10g Ziemniaki 300g Koper 5g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g	Schab b/k 150g Olej 20g Mąka pszenna 5g Buraki 150g Cytryna 10g Ziemniaki 300g Koper 5g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g	Schab b/k 150g Olej 20g Mąka pszenna 5g Buraki 150g Cytryna 10g Ziemniaki 300g Koper 5g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g
	Podwieczorek			Jabłko 120g
	Kolacja	Kanapka z wędliną, sałatka z brokuła fety pomidora i dodatkami Chleb pszenno-żytni 35g Chleb graham 65g Masło 10g Wędlina 50g Brokuł mrożony 50g Ser feta 10g Pomidor 60g Szczypiorek 5g Sałata zielona 10g Herbata 1g Woda 250ml	Kanapka z wędliną, sałatka z brokuła fety pomidora i dodatkami Chleb pszenno-żytni 35g Chleb graham 65g Masło 10g Wędlina 50g Brokuł mrożony 50g Ser feta 10g Pomidor 60g Natka pietruszki 5g Sałata zielona 10g Herbata 1g Woda 250ml	Kanapka z wędliną, sałatka z brokuła fety pomidora i dodatkami Chleb pszenno-żytni 35g Chleb graham 65g Masło 10g Wędlina 50g Brokuł mrożony 50g Ser feta 10g Pomidor 60g Natka pietruszki 5g Sałata zielona 10g Herbata 1g Woda 250ml
	II kolacja	Serek wiejski 150g	Serek wiejski 150g	Serek wiejski 150g
Wartość odżywcza jadłospisu		Wartość energetyczna: 1981,7 kcal Białko: 107,2g Tłuszcz: 75,9g NKT: 27,5g Węglowodany ogółem: 229,4g Cukry: 42,68g	Wartość energetyczna: 1975,2 kcal Białko: 103,6g Tłuszcz: 71g NKT: 26,7g Węglowodany ogółem: 241,74g Cukry: 52,32g	Wartość energetyczna: 2032,1 kcal Białko: 106,1g Tłuszcz: 71,9g NKT: 26,8g Węglowodany ogółem: 253,12g Cukry: 58,23g

	Błonnik: 24,14g Sól: 5,19g	Błonnik: 23,04g Sól: 5g	Błonnik: 26,26g Sól: 6,09g
--	-------------------------------	----------------------------	-------------------------------

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