

	25.02.2024	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
	Śniadanie	Kanapka z sałatką z fileta i ryżu z zieleniną i dodatkami Chleb pszenno-żytni 35g Chleb graham 65g Masło 10g Filet z kurczaka 80g Olej 5g Ryż 30g Papryka kons 10g Ogórek kons 10g Kukurydza kons 5g Kefir 2% 10g Majonez 5g Natka pietruszki 5g Sałata zielona 10g Mandarynka 75g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml	Kanapka z sałatką z fileta i ryżu z zieleniną i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Filet z kurczaka 80g Olej 5g Ryż 30g Papryka kons 10g Ogórek kons 10g Kukurydza kons 5g Kefir 2% 10g Majonez 5g Natka pietruszki 5g Sałata zielona 10g Mandarynka 75g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml	Kanapka z sałatką z fileta i ryżu z zieleniną i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Filet z kurczaka 80g Olej 5g Ryż 30g Papryka kons 10g Ogórek kons 10g Kukurydza kons 5g Kefir 2% 10g Majonez 5g Natka pietruszki 5g Sałata zielona 10g Mandarynka 75g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml
	II śniadanie			Jabłko 120g
	Obiad	Rosół z makaronem Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Makaron 4-jajeczny 30g Udziec z kurczaka pieczony, surówka z kapusty pekińskiej, ziemniaki	Rosół z makaronem Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Makaron 4-jajeczny 30g Udziec z kurczaka gotowany, surówka z kapusty pekińskiej, ziemniaki	Rosół z makaronem Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Makaron 4-jajeczny 30g Udziec z kurczaka gotowany, surówka z kapusty pekińskiej, ziemniaki

		<p>Udziec z kurczaka 200g Olej 10g Kapusta pekińska 80g Marchew 50g Jabłko 50g Ziemniaki 300g Koper 5g</p> <p>Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g</p>	<p>Udziec z kurczaka 200g Olej 10g Kapusta pekińska 80g Marchew 50g Jabłko 50g Mąka pszenna 3g Ziemniaki 300g Koper 5g</p> <p>Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g</p>	<p>Udziec z kurczaka 200g Olej 10g Kapusta pekińska 80g Marchew 50g Jabłko 50g Mąka pszenna 3g Ziemniaki 300g Koper 5g</p> <p>Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g</p>
	Podwieczorek			Wafle b/c 10g
	Kolacja	<p>Kanapka z pastą z twarogu i jajka z zieleniną i dodatkami Chleb pszenno-żytni 35g Chleb graham 65g Masło 10g Twaróg półtłusty 50g Jajko 20g Natka pietruszki 5g Wędlina 50g Pomidor 60g</p> <p>Herbata 1g Woda 250ml</p>	<p>Kanapka z pastą z twarogu i jajka z zieleniną i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Twaróg półtłusty 50g Jajko 20g Natka pietruszki 5g Wędlina 50g Pomidor 60g</p> <p>Herbata 1g Woda 250ml</p>	<p>Kanapka z pastą z twarogu i jajka z zieleniną i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Twaróg półtłusty 50g Jajko 20g Natka pietruszki 5g Wędlina 50g Pomidor 60g</p> <p>Herbata 1g Woda 250ml</p>
	II kolacja	Jogurt owocowy bez dodatku 150g	Jogurt owocowy bez dodatku 150g	Jogurt owocowy bez dodatku 150g
Wartość odżywcza jadłospisu		<p>Wartość energetyczna: 2007,2 kcal Białko: 109,7g Tłuszcz: 70,9g NKT: 25,2g Węglowodany ogółem: 244,57g Cukry: 45,57g</p>	<p>Wartość energetyczna: 2024,3 kcal Białko: 109,7g Tłuszcz: 70,4g NKT: 25,2g Węglowodany ogółem: 249,91g Cukry: 44,82g</p>	<p>Wartość energetyczna: 2126,8 kcal Białko: 110,8g Tłuszcz: 73,8g NKT: 26,9g Węglowodany ogółem: 267,93g Cukry: 56,06g</p>

	Błonnik: 24,25g Sól: 4,54g	Błonnik: 24,31g Sól: 4,35g	Błonnik: 26,47g Sól: 4,4g
--	-------------------------------	-------------------------------	------------------------------

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