

	28.02.2024	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 40g 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	Budyń Budyń b/c Mleko 2% 250ml		
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Mąka pszenna 5g Zakwas z buraków 20g Ziemniaki 200g Fasolka po bretońsku z chlebem	Barszcz czerwony z ziemniakami Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Mąka pszenna 5g Zakwas z buraków 20g Ziemniaki 200g Risotto z sosem pomidorowym	Barszcz czerwony z ziemniakami Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Śmietana 18% 10g Mąka pszenna 5g Zakwas z buraków 20g Ziemniaki 200g Risotto z sosem pomidorowym

		Fasola Jaś 120g Olej 5g Mięso gulaszowe wieprzowe 120g Marchew 50g Koncentrat pomidorowy 10g Chleb pszenno-żytni 50g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g	Ryż 80g Mięso gulaszowe wieprzowe 120g Olej 5g Brokuły mrożone 20g Mieszanka warzywna mrożona 50g Koncentrat pomidorowy 10g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g	Ryż 80g Mięso gulaszowe wieprzowe 120g Olej 5g Brokuły mrożone 20g Mieszanka warzywna mrożona 50g Koncentrat pomidorowy 10g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g
	Podwieczorek			Gruszka 120g
	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 10g Natka pietruszki 5g Sałata zielona 10g Mandarynka 75g Herbata 1g Woda 250ml	Kanapka z pastą z twarogu i ryby z zieleciną i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Twaróg półtłusty 50g Tuńczyk w sosie własnym 10g Natka pietruszki 5g Sałata zielona 10g Mandarynka 75g Herbata 1g Woda 250ml	Kanapka z pastą z twarogu i ryby z zieleciną i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Twaróg półtłusty 50g Tuńczyk w sosie własnym 10g Natka pietruszki 5g Sałata zielona 10g Mandarynka 75g Herbata 1g Woda 250ml
	II kolacja	Chrupki kukurydziane 10g	Chrupki kukurydziane 10g	Chrupki kukurydziane 10g
	Wartość odżywcza jadłospisu	Wartość energetyczna: 2222,3 kcal Białko: 115,3g Tłuszcz: 69,9g NKT: 29,2g Węglowodany ogółem: 301,42g Cukry: 48,32g Błonnik: 37,29g Sól: 4,94g	Wartość energetyczna: 1999,2 kcal Białko: 86,9g Tłuszcz: 62g NKT: 27,2g Węglowodany ogółem: 283,75g Cukry: 55,7g Błonnik: 21,14g Sól: 3,79g	Wartość energetyczna: 2205,6 kcal Białko: 102,1g Tłuszcz: 72,1g NKT: 31,7g Węglowodany ogółem: 298,44g Cukry: 64,97g Błonnik: 23,12g Sól: 4,25g

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 łatwostrawna
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów