

	1.04.2024	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
	Śniadanie	Kanapka z wędliną, sałatka warzywna z makaronem i dodatkami Chleb pszenno-żytni 35g Chleb graham 65g Masło 10g Wędlina 50g Makaron 4-jajeczny 30g Seler kons 10g Papryka kons 10g Ogórek kons 10g Kukurydza kons 5g Kefir 2% 10g Majonez 3g Natka pietruszki 5g Sałata lodowa 10g Babka piaskowa 40g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml	Kanapka z wędliną, sałatka warzywna z makaronem i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Wędlina 50g Makaron 4-jajeczny 30g Seler kons 10g Papryka kons 10g Ogórek kons 10g Kukurydza kons 5g Kefir 2% 10g Majonez 3g Natka pietruszki 5g Sałata lodowa 10g Babka piaskowa 40g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml	Kanapka z wędliną, sałatka warzywna z makaronem i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Wędlina 50g Makaron 4-jajeczny 30g Seler kons 10g Papryka kons 10g Ogórek kons 10g Kukurydza kons 5g Kefir 2% 10g Majonez 3g Natka pietruszki 5g Sałata lodowa 10g Jabłko 120g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml
	II śniadanie			Kanapka z serkiem topionym i ogórkiem Chleb pszenny 50g Masło 5g Serek topiony 20g Ogórek kons 40g
	Obiad	Zupa ryżowa z jarzyną Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g	Zupa ryżowa z jarzyną Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g	Zupa ryżowa z jarzyną Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g

	<p>Śmietana 18% 5g Mąka pszenna 5g Brokuły mrożone 20g Ryż 30g</p> <p>Schab duszony, marchewka gotowana, ziemniaki Schab wieprzowy b/k 150g Mąka pszenna 5g Śmietana 18% 5g Olej 20g Marchew 150g Mąka pszenna 3g Ziemniaki 300g Koper 5g</p> <p>Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g</p>	<p>Śmietana 18% 5g Mąka pszenna 5g Brokuły mrożone 20g Ryż 30g</p> <p>Schab duszony, marchewka gotowana, ziemniaki Schab wieprzowy b/k 150g Mąka pszenna 5g Śmietana 18% 5g Olej 20g Marchew 150g Mąka pszenna 3g Ziemniaki 300g Koper 5g</p> <p>Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g</p>	<p>Śmietana 18% 5g Mąka pszenna 5g Brokuły mrożone 20g Ryż 30g</p> <p>Schab duszony, marchewka gotowana, ziemniaki Schab wieprzowy b/k 150g Mąka pszenna 5g Śmietana 18% 5g Olej 20g Marchew 150g 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 twarożkiem z rzodkiewką i zieleniną i dodatkami Chleb pszenno-żytni 35g Chleb graham 65g Masło 10g Twaróg półtłusty 50g Rzodkiewka 3g Natka pietruszki 5g Pomidor 60g Ogórek zielony 70g</p> <p>Herbata 1g Woda 250ml</p>	<p>Kanapka z twarożkiem z zieleniną i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Twaróg półtłusty 50g Natka pietruszki 5g Pomidor 60g Dżem niskosłodzony 30g</p> <p>Herbata 1g Woda 250ml</p>	<p>Kanapka z twarożkiem z rzodkiewką i zieleniną i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Twaróg półtłusty 50g Rzodkiewka 3g Natka pietruszki 5g Pomidor 60g Ogórek zielony 70g</p> <p>Herbata 1g Woda 250ml</p>

II kolacja	Pudding czekoladowy 125g	Pudding czekoladowy 125g	Jogurt naturalny 150g
Wartość odżywcza jadłospisu	Wartość energetyczna: 2025,1 kcal Białko: 86,8g Tłuszcz: 69,2g NKT: 27,4g Węglowodany ogółem: 276,25g Cukry: 54,76g Błonnik: 25,17g Sól: 4,91g	Wartość energetyczna: 2065,1 kcal Białko: 86,2g Tłuszcz: 68,7g NKT: 27,3g Węglowodany ogółem: 287,97g Cukry: 63,05g Błonnik: 25,07g Sól: 4,72g	Wartość energetyczna: 2194,6 kcal Białko: 96,1g Tłuszcz: 73,7g NKT: 30,1g Węglowodany ogółem: 300,1g Cukry: 53,02g Błonnik: 27,16g Sól: 5,55g

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