

	24.03.2024	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
	Śniadanie	Kanapka z sałatką z fileta i makaronu z zieleniną i dodatkami Chleb pszenno-żytni 35g Chleb graham 65g Masło 10g Filet z kurczaka 80g Olej 5g Makaron 4-jajeczny 30g Papryka kons 10g Ogórek kons 10g Kukurydza kons 5g Kefir 2% 10g Majonez 3g Natka pietruszki 5g Sałata lodowa 10g Mandarynka 75g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml	Kanapka z pastą z kurczaka i zieleniną i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Filet z kurczaka 80g Olej 5g Makaron 4-jajeczny 30g Papryka kons 10g Ogórek kons 10g Kukurydza kons 5g Kefir 2% 10g Majonez 3g Natka pietruszki 5g Sałata lodowa 10g Mandarynka 75g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml	Kanapka z pastą z kurczaka i zieleniną i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Filet z kurczaka 80g Olej 5g Makaron 4-jajeczny 30g Papryka kons 10g Ogórek kons 10g Kukurydza kons 5g Kefir 2% 10g Majonez 3g Natka pietruszki 5g Sałata lodowa 10g Mandarynka 75g Kawa zbożowa 3g Mleko 2% 250ml
	II śniadanie			Jabłko 120g
	Obiad	Rosół z ziemniakami Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Ziemniaki 200g Udziec pieczony, buraczki gotowane, ryż Udziec z kurczaka 200g	Rosół z ziemniakami Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Ziemniaki 200g Udziec gotowany, buraczki gotowane, ryż Udziec z kurczaka 200g	Rosół z ziemniakami Porcje rosółowe 10g Włoszczyzna (marchew seler pietruszka) 30g Kapusta włoska 10g Natka pietruszki 5g Ziemniaki 200g Udziec gotowany, buraczki gotowane, ryż Udziec z kurczaka 200g

		Olej 10g Buraki 150g Mąka pszenna 3g Śmietana 18% 5g Ryż 80g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g	Olej 10g Buraki 150g Mąka pszenna 5g Śmietana 18% 5g Ryż 80g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g	Olej 10g Buraki 150g Mąka pszenna 5g Śmietana 18% 5g Ryż 80g Kompot 250ml Mieszanka kompotowa mrożona 50g
	Podwieczorek			Wafle b/c 10g
	Kolacja	Kanapka z pastą z twarogu i szynki z zieleciną i dodatkami Chleb pszenno-żytni 35g Chleb graham 65g Masło 10g Twaróg półtłusty 50g Wędlina 20g Natka pietruszki 5g Pomidor 60g Ogórek kiszony 70g Herbata 1g Woda 250ml	Kanapka z pastą z twarogu i szynki z zieleciną i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Twaróg półtłusty 50g Wędlina 20g Natka pietruszki 5g Pomidor 60g Powidło wieloowocowe 30g Herbata 1g Woda 250ml	Kanapka z pastą z twarogu i szynki z zieleciną i dodatkami Chleb pszenny 35g Chleb graham 65g Masło 10g Twaróg półtłusty 50g Wędlina 20g Natka pietruszki 5g Pomidor 60g Ogórek kiszony 70g Herbata 1g Woda 250ml
	II kolacja	Jogurt naturalny 150g	Jogurt naturalny 150g	Jogurt naturalny 150g
	Wartość odżywcza jadłospisu	Wartość energetyczna: 2043 kcal Białko: 105,7g Tłuszcz: 67g NKT: g Węglowodany ogółem: 23,9g Cukry: 46,4g Błonnik: 22,88g Sól: 5,31g	Wartość energetyczna: 2104 kcal Białko: 105,3g Tłuszcz: 66,4g NKT: 23,8g Węglowodany ogółem: 282,69g Cukry: 55,59g Błonnik: 23,37g Sól: 3,93g	Wartość energetyczna: 2153,3 kcal Białko: 106,5g Tłuszcz: 69,9g NKT: 25,6g Węglowodany ogółem: 287,03g Cukry: 56,88g Błonnik: 25,04g Sól: 5,17g

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