

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata (miksowana/przecierana)	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
pon. 08.04. 2024r.	śniadanie	Kasza kukurydziana na mleku 300ml - 1,7 Pieczywo pszenno-żytnie 90g – 1 Pieczywo razowe 30g – Mix tłuszczowy 15g – 7 Polędwica drobiowa 20g – 1,6,7 Pasta serowo-paprykowa 30g – 7, Ogórek świeży 50g Roszponka 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Kasza kukurydziana na mleku 300ml – – 1,7 Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Polędwica drobiowa 20g – 1,6,7 – 7 Pasta serowo-ziółowa 30g – 7 Pomidor bez skórki 50g Roszponka 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Kasza kukurydziana na mleku, 300ml – 1,7 Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z polędwicy drobiowej (20g) i pomidora bez skórki (50g), miksowana – 1,6,7 Pasta serowo-ziółowa 30g, miksowana – 7 Herbata 250ml z cukrem(5g)	Jogurt naturalny 150g – 1,7 Pieczywo razowe 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Polędwica drobiowa 20g – 1,6,7 Pasta serowo – paprykowa 30g – 7 Ogórek świeży 50g Roszponka 20g Herbata bez cukru 250ml II śniadanie: Jabłko, sztuka.
	obiad	Zupa pomidorowa z makaronem i zieleniną na wywarze drobiowym, zabieleną 250ml – 1,7,9 Ryż biały, gotowany 170g Kotlety ziemniaczane z serem twarogowym 100g - 1,7 Sos jarzynowy (80ml) – 1,7,9 Surówka z czerwonej kapusty z cebulą i olejem 100g – 7,9 Kompot z/c 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem i zieleniną na wywarze drobiowym, zabieleną 250ml – 1,7,9 Ryż biały, gotowany 170g Kotlety ziemniaczane z serem twarogowym, pieczone w piecu 100g - 1,7 Sos jarzynowy (80ml) – 1,7,9 Surówka z marchwi i jabłka 100g Kompot z/c 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem i zieleniną na wywarze drobiowym, zabieleną, przecierana- 250ml –1,7,9 Puree z gotowanego ziemniaka i sera twarogowego z dodatkiem jogurtu naturalnego (350g), Sos jarzynowy (80ml) -1,7,9 Puree z gotowanej marchwi 100g Kompot z/c 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym, gotowanym al dente i zieleniną na wywarze drobiowym, zabieleną 250ml – 1,7,9 Ryż pełnoziarnisty, gotowany al dente 170g Kotlety ziemniaczane z serem twarogowym 100g - 1,7 Sos jarzynowy (80ml) – 1,7,9 Surówka z czerwonej kapusty z cebulą i olejem 100g – 7,9 Kompot b/c 200 ml

	kolacja	Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g – 1 Pieczywo razowe 30g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasztet drobiowy 20g – 1,6,7 Pasta mięsno-jarzynowa 30g - 9 Sałata masłowa 20g Pomidor bez skórki 50g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Pieczywo pszenne 120g –1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasztet drobiowy 20g – 1,6,7 Pasta mięsno-jarzynowa 30g - 9 Sałata masłowa 20g Pomidor bez skórki 50g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7, Pasztet drobiowy 20g-1,6,7 Pasta mięsno-jarzynowa 30g – 9 Mus z gotowanej dyni i marchewki z cynamonem 100g, Herbata 250ml z cukrem(5g) Z P-O* Zupa mleczna 250ml z kaszą manną-1,7 (* Posiłek dodatkowy)	Pieczywo razowe 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasztet drobiowy 20g – 1,6,7 Pasta mięsno-jarzynowa 30g-9 Sałata masłowa 20g Ogórek kiszony 50g Herbata bez cukru 250ml
	II kolacja				Kefir 150g z otrębami 5g – 1,7
Suma wartości odżywczych:		Energia (kcal): 2084.4 białko (g): 68.8 tłuszcze (g):66.3 węglowodany ogółem (g):319.9 błonnik (g):31.9 sód (mg): 2039.3 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g):14.3 % energii z białka: 13.6 %energii z tłuszczu: 28.6 % energii z węglowodanów: 57.8	Energia (kcal): 2127.8 białko (g):74.3 tłuszcze (g):65.5 węglowodany ogółem (g):320.3 błonnik (g):18.8 sód (mg):1924.2 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g):14.7 % energii z białka:14.0 %energii z tłuszczu:27.6 % energii z węglowodanów:58.3	Energia (kcal): 2200.0 białko (g):80.0 tłuszcze (g): 60.0 węglowodany ogółem (g):345.6 błonnik (g):21.0 sód (mg):1931.4 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g):16.2 % energii z białka:14.7 %energii z tłuszczu:24.5 % energii z węglowodanów:60.8	Energia (kcal):2081.9 białko (g):69.1 tłuszcze (g):69.0 węglowodany ogółem (g):315.4 błonnik (g):36.7 sód (mg):2304.2 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g):15.1 % energii z białka:13.7 %energii z tłuszczu:29.8 % energii z węglowodanów:56.5

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata (miksowana/przecierana)	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
wt. 09.04. 2024	śniadanie	<p>Płatki owsiane na mleku 300ml -1,7</p> <p>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 70g – 1</p> <p>Bułka pszenna śniadaniowa 50g – 1</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Szynka słoneczna 20g – 1,6,7</p> <p>Serek topiony 30g – 7</p> <p>Papryka świeża 50g</p> <p>Sałata masłowa 20g</p> <p>Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Płatki owsiane na mleku 300ml -1,7</p> <p>Pieczywo pszenne 70g – 1</p> <p>Bułka pszenna śniadaniowa– 50g – 1</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Szynka słoneczna 20g – 1,6,7</p> <p>Sałatka ryżowa z tuńczykiem, warzywami (marchew, seler, pietruszka,), zielenią i jogurtem naturalnym 50g – 4, 7,9</p> <p>Sałata masłowa 20g</p> <p>Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Płatki owsiane na mleku, przecierane 300ml -1,7</p> <p>Pieczywo pszenne 120g – 1</p> <p>Mix tłuszczowy-15g-7</p> <p>Pasta z szynki słonecznej (20g) i pomidora bez skórki (50g) – 1,6,7</p> <p>Sałatka ryżowa z tuńczykiem, warzywami (marchew, seler, pietruszka,), zielenią i jogurtem naturalnym, miksowana 50g – 4, 7,9</p> <p>Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Jogurt naturalny 150g – 1,7</p> <p>Pieczywo razowe 120g – 1</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Szynka słoneczna 20g – 1,6,7</p> <p>Serek topiony 30g – 7</p> <p>Papryka świeża 50g</p> <p>Sałata masłowa 20g</p> <p>Herbata bez cukru 250ml</p> <p>II śniadanie: Mandarynka, sztuka</p>
	obiad	<p>Kapuśniak z ziemniakami na wywarze drobiowym zielenią – 250ml – 1,9</p> <p>Kasza jęczmienna gotowana (170g) – 1</p> <p>Gulasz z mięsa wieprzowo-drobiowego (100g) z warzywami (80g) – 1, 9</p> <p>Sałatka szwedzka z cebulą i olejem 100g</p> <p>Kompot z/c 250ml</p>	<p>Selerowa z ziemniakami z natką pietruszki, na wywarze drobiowym, zabielenia 250ml – 1,7,9</p> <p>Kasza jęczmienna gotowana (170g) – 1</p> <p>Gulasz z mięsa wieprzowo-drobiowego (100g) z warzywami (80g) – 1, 9</p> <p>Buraczki gotowane, tarte z olejem 100g</p> <p>Kompot z/c 250ml</p>	<p>Selerowa z ziemniakami z natką pietruszki, na wywarze drobiowym, zabielenia, przecierana 250ml – 1,7,9</p> <p>Kasza jęczmienna rozklejana, przecierana (170g)</p> <p>Gulasz z mięsa wieprzowo-drobiowego (100g) z warzywami (80g), miksowany – 1,9</p> <p>Puree z gotowanego buraczka z olejem 100g</p> <p>Kompot z/c 250ml</p>	<p>Kapuśniak z ziemniakami na wywarze drobiowym zielenią – 250ml – 1,9</p> <p>Kasza jęczmienna gotowana al dente (170g) – 1</p> <p>Gulasz z mięsa wieprzowo-drobiowego (100g) z warzywami (80g) – 1, 9</p> <p>Sałatka szwedzka z cebulą i olejem 100g</p> <p>Kompot b/c 250ml</p>

	kolacja	<p>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g – 1 Pieczywo razowe 30g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta warzywna z brokułem, jajkiem i szczypiorkiem 30g – 3,9 Ser krajanka z ziołami 30g – 7 Sałata masłowa 20g Ogórek konserwowy 50g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta warzywna z białkiem jaja i zielenią 30g – 3, 9 Ser krajanka z ziołami 30g – 7 Sałata masłowa 20g Pomidor bez skórki 50g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta drobiowego, miksowana 30g – 9 Pasta warzywna z białkiem jaja i zielenią 30g – 3, 9 Ser krajanka (30g) z ziołami, miksowany z dodatkiem jogurtu naturalnego i pomidora bez skórki (50g)– 7 Herbata 250ml z cukrem(5g)</p> <p>Z P-O* Zupa mleczna 250ml z płatkami ryżowymi – 7 (* Posiłek dodatkowy)</p>	<p>Pieczywo razowe 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta warzywna z brokułem, jajkiem i szczypiorkiem 30g – 3,9 Ser krajanka z ziołami 30g – 7 Sałata masłowa 20g Ogórek konserwowy 50g Herbata bez cukru 250ml</p>
	II kolacja				<p>Maślanka 150g z mieszanką ziaren dyni i słonecznika z otrębami 5g - 7, 8,11</p>
Suma wartości odżywczych:		<p>Energia (kcal):2047.2 białko (g):75.2 tłuszcze (g):67.4 węglowodany ogółem (g):300.2 błonnik (g):29.1 sód (mg):2656.8 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g):18.4 % energii z białka:15.2 %energii z tłuszczu:29.7 % energii z węglowodanów:55.2</p>	<p>Energia (kcal): 2124.7 białko (g):82.0 tłuszcze (g):67.2 węglowodany ogółem (g):310.2 błonnik (g):22.3 sód (mg):1910.0 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g):14.2 % energii z białka:15.6 %energii z tłuszczu:28.5 % energii z węglowodanów:55.9</p>	<p>Energia (kcal):2062.4 białko (g):80.1 tłuszcze (g):66.8 węglowodany ogółem (g):297.0 błonnik (g):21.9 sód (mg):1855.6 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g):14.2 % energii z białka:15.7 %energii z tłuszczu:29.2 % energii z węglowodanów:55.1</p>	<p>Energia (kcal):2057.8 białko (g): 74.8 tłuszcze (g): 67.4 węglowodany ogółem (g): 306.7 błonnik (g): 36.7 sód (mg): 2705.6 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 18.3 % energii z białka: 15.0 %energii z tłuszczu: 29.5 % energii z węglowodanów: 55.5</p>

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata (miksowana/przecierana)	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
śr. 10.04 2024r.	śniadanie	Kasza manna na mleku 300ml – 1,7 Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g – 1 Pieczywo razowe 30g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Mielonka śniadaniowa 20g- 1,6,7 Jajecznica ze szczypiorkiem 100g – 3 Ogórek świeży 50g Roszponka 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Kasza manna na mleku 300ml – 1,7 Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Mielonka śniadaniowa 20g – 1,6,7 Jajecznica na parze z koperkiem 100g - 3 Pomidor bez skórki 50g Roszponka 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Kasza manna na mleku, 300ml – 1,7 Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z mielonki śniadaniowej 20g – 1,6,7 Jajecznica na parze 100g -3 Mus bananowo-jabłkowy (z banana i jabłka prażonego bez skórki) 100g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Jogurt naturalny 150g – 1,7 Pieczywo razowe 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Mielonka śniadaniowa 20g- 1,6,7 Jajecznica ze szczypiorkiem 100g – 3 Ogórek świeży 50g Roszponka 20g Herbata bez cukru 250ml II śniadanie : Jabłko sztuka.
	obiad	Zupa ogórkowa z ziemniakami i zieleniną, na wywarze drobiowym 250ml – 1,7,9 Ziemniaki gotowane 250g Filet drobiowy panierowany, smażony - 1,3 Surówka z białej kapusty z olejem 100g Kompot z/c 200ml	Zupa grysikowa z warzywami korzeniowymi i zieleniną, na wywarze drobiowym 250ml – 1,7,9 Ziemniaki gotowane 250g Filet drobiowy pieczony w piecu 100g Szpinak gotowany z dodatkiem słodkiej śmietanki 100g -7 Kompot z/c 200ml	Zupa grysikowa z warzywami korzeniowymi i zieleniną, na wywarze drobiowym, przecierana 250ml – 1,7,9 Ziemniaki gotowane puree 250g Filet drobiowy parowany w piecu 100g, miksowany 100g – 1 Puree z gotowanego szpinaku z dodatkiem słodkiej śmietanki 100g - 7 Kompot z/c 200ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami i zieleniną, na wywarze drobiowym 250ml – 1,7,9 Ziemniaki gotowane 250g Filet drobiowy pieczony w piecu - 1,3 Surówka z białej kapusty z olejem 100g Kompot b/c 200ml

	kolacja	<p>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g – 1 Pieczywo razowe 30g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Paprykarz 20g –1,3,4,6,7,9 Pasta z sera twarogowego z rzodkiewką 30g - 7 Sałata masłowa 20g Humus z soczewicy i marchwi 50g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z sera twarogowego z koperkiem 30g – 7 Dżem niskosłodzony, bezpestkowy 20g Jabłko pieczone, sztuka Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z sera twarogowego z koperkiem 30g – 7 Dżem niskosłodzony, bezpestkowy 20g Sok warzywny 200ml - 9 Herbata 250ml z cukrem(5g)</p> <p>Z P-O* Kasza kukurydziana na mleku 250ml-1,7 (* Posiłek dodatkowy)</p>	<p>Pieczywo razowe 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Paprykarz 20g –1,3,4,6,7,9 Pasta z sera twarogowego z rzodkiewką 30g - 7 Sałata masłowa 20g Humus z soczewicy i marchwi 50g Herbata b/c 250ml</p>
	II kolacja			Jogurt naturalny 150g z nasionami lnu 5g – 7,8,11	
Suma wartości odżywczych:	<p>Energia (kcal): 2201.6 białko (g): 86.8 tłuszcze (g):85.8 węglowodany ogółem (g):287.2 błonnik (g):31.9 sód (mg): 2400.6 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 26.9 % energii z białka: 16.2 %energii z tłuszczu: 35.0 % energii z węglowodanów: 48.8</p>	<p>Energia (kcal): 2092.0 białko (g): 91.9 tłuszcze (g): 65.8 węglowodany ogółem (g): 292.7 błonnik (g): 17.9 sód (mg): 2393.1 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g):17.3 % energii z białka: 17.6 %energii z tłuszczu: 28.3 % energii z węglowodanów: 54.2</p>	<p>Energia (kcal):2239.6 białko (g): 94.2 tłuszcze (g):66.4 węglowodany ogółem (g):327.1 błonnik (g): 21.0 sód (mg): 3032.6 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 17.5 % energii z białka: 16.9 %energii z tłuszczu: 26.7 % energii z węglowodanów: 56.5</p>	<p>Energia (kcal): 2195.8 białko (g): 85.9 tłuszcze (g):87.6 węglowodany ogółem (g):285.3 błonnik (g):37.4 sód (mg):2503.9 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g):27.1 % energii z białka:16.1 %energii z tłuszczu:35.8 % energii z węglowodanów:48.2</p>	

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata (miksowana/przecierana)	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
czwt. 11.04 2024r.	śniadanie	Zacierka na mleku 300ml – 1,7 Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 70g – 1 Bułka pszenna śniadaniowa 50g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Szynka konserwowa 20g – 1,6,7 Ser żółty 20g - 7 Pomidor 50g Rukola 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Zacierka na mleku 300ml – 1,7 Pieczywo pszenne 70g – 1 Bułka pszenna śniadaniowa 50g - 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Szynka konserwowa 20g – 1,6,7 Serek kanapkowy Bieruński z zielenią 30g - 7 Koktajl mleczno – owocowy z mleka i owoców leśnych (bez ziarenek)150ml - 7 Herbata 250ml z cukrem(5g)	Zacierka na mleku 300ml, przecierana – 1,7 Pieczywo pszenne 120g-1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z szynki konserwowej 20g – 1,6,7 Serek kanapkowy Bieruński z zielenią, miksowany 30g - 7 Koktajl mleczno-owocowy z mleka i owoców leśnych (bez ziarenek) 150ml - 7 Herbata 250ml z cukrem(5g)	Jogurt naturalny 150g– 1,7 Pieczywo razowe 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Szynka konserwowa 20g – 1,6,7 Ser żółty 20g - 7 Pomidor 50g Rukola 20g Herbata bez cukru II śniadanie: Mandarynka sztuka
	obiad	Brokułowa z ryżem, warzywami korzeniowymi i zielenią na wywarze drobiowym 250ml – 1,9 Pierogi leniwe z serem twarogowym, bułką tartą z/c i cynamonem 350g – 1,7 Surówka z selera z jabłkiem, marchewką i olejem 100g - 9 Kompot z/c 200ml	Brokułowa z ryżem, warzywami korzeniowymi i zielenią na wywarze drobiowym 250ml – 1,9 Pierogi leniwe z serem twarogowym, bułką tartą i cynamonem 350g – 1,7 Surówka z selera z jabłkiem, marchewką i olejem 100g - 9 Kompot z/c 200ml	Brokułowa z ryżem, warzywami korzeniowymi i zielenią na wywarze drobiowym, przecierana 250ml – 1,9 Ziemniaki puree z białkiem jaja, jogurtem naturalnym i zielenią 350g – 3,7 Puree z gotowanego selera i gotowanej marchwi, z olejem 100g -1 Kompot z/c 200ml	Brokułowa z ryżem brązowym pełnoziarnistym, warzywami korzeniowymi i zielenią na wywarze drobiowym 250ml – 1,9 Pierogi leniwe z mąki pełnoziarnistej z serem twarogowym i prażoną cebulką 350g – 1,7 Surówka z kapusty pekińskiej z papryką, kukurydzą i olejem 100g Kompot bez cukru 200m
	kolacja	Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g – 1 Pieczywo razowe 30g – 1	Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Twarożek z koperkiem 30g – 7	Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z twarożku z koperkiem, z	Pieczywo razowe 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Twarożek z koperkiem 30g

		Mix tłuszczowy 15g – 7 Twarożek z koperkiem 30g – 7 Serdelka drobiowa 70g – 1,6,7 Roszponka 20g Ogórek świeży 50g Ketchup łagodny 15g – 1,9 Herbata 250ml z cukrem(5g)	Serdelka drobiowa 70g – 1,6,7 Pomidor bez skórki 50g Roszponka 20g Ketchup łagodny 15g – 1,9 Herbata 250ml z cukrem(5g)	dodatkiem jogurtu naturalnego 30g – 7 Pasta z serdelki drobiowej (70g) z pomidorem bez skórki (50g) – 1,6,7 Herbata 250ml z cukrem(5g) Z P-O* Kasza manna na mleku 250ml -1, 7 (* Posiłek dodatkowy)	– 7 Serdelka drobiowa 70g – 1,6,7 Ogórek świeży 50g Roszponka 20g Ketchup łagodny, bez cukru 15g – 1,9 Herbata bez cukru 250ml
	II kolacja				Maślanka naturalna 150g z nasionami słonecznika 5g-7,8,11
Suma wartości odżywczych:		Energia (kcal):2248.9 białko (g): 93.0 tłuszcze (g): 76.5 węglowodany ogółem (g): 314.6 błonnik (g):32.2 sód (mg):2372.6 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 29.3 % energii z białka: 17.2 %energii z tłuszczu: 30.4 % energii z węglowodanów: 52.4	Energia (kcal):2237.6 białko (g): 94.8 tłuszcze (g): 71.1 węglowodany ogółem (g): 316.7 błonnik (g): 21.8 sód (mg): 2274.6 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g):27.0 % energii z białka: 17.4 %energii z tłuszczu: 28.3 % energii z węglowodanów: 54.3	Energia (kcal): 2104.4 białko (g):80.7 tłuszcze (g): 61.8 węglowodany ogółem (g): 317.5 błonnik (g): 23.9 sód (mg):2160.2 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g):18.8 % energii z białka: 15.8 %energii z tłuszczu: 26.5 % energii z węglowodanów: 57.7	Energia (kcal): 2107.9 białko (g): 88.8 tłuszcze (g): 74.5 węglowodany ogółem (g): 289.0 błonnik (g): 34.4 sód (mg):2472.1 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g):29.1 % energii z białka: 17.5 %energii z tłuszczu:30.6 % energii z węglowodanów: 51.9

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata (miksowana/przecierana)	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
pt. 12.04 2024r.	śniadanie	<p>Płatki pszenne na mleku 300ml 1,7 Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g – Pieczywo razowe 30g – Mix tłuszczowy 15g – 7 Kurczak w galarecie 20g – 1,6,7 Jajo gotowane, sztuka w sosie tatarskim 30ml – 3,7 Papryka świeża 50g Rukola 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Płatki pszenne na mleku 300ml – 1,7 Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Kurczak w galarecie 20g – 1,6,7 Jajo gotowane na miękko, sztuka w sosie jogurtowo-bazyliowym 30ml – 3,7 Jabłko pieczone z cynamonem, sztuka Rukola 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Płatki pszenne na mleku 300ml – 1,7 Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z kurczaka w galarecie 20g – 1,6,7 i pomidora bez skórki (50g) Jajo gotowane na miękko, sztuka w sosie jogurtowo-bazyliowym 30ml, miksowane – 3,7 Mus jabłkowy z cynamonem (z jabłka pieczonego bez skórki) 100g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Jogurt naturalny 150g – 1,7 Pieczywo razowe 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Kurczak w galarecie 20g – 1,6,7 Jajo gotowane, sztuka w sosie tatarskim 30ml – 3,7 Papryka świeża 50g Rukola 20g Herbata bez cukru 250ml</p> <p>II śniadanie: Kanapka z chleba razowego z mixem tłuszczowym,sałatą i polędwiczanką drobiową 35/5/10/25g-1,3,7</p>
	obiad	<p>Krupnik z warzywami korzeniowymi i natką pietruszki, na wywarze drobiowym 250ml – 1,7,9 Ziemniaki gotowane z koperkiem 250g Filet rybny panierowany, smażony 100g -1,4 Surówka z kiszonej kapusty z marchewką 100g, Kompot z/c 200ml</p>	<p>Krupnik z warzywami korzeniowymi i natką pietruszki, na wywarze drobiowym 250ml – 1,7,9 Ziemniaki gotowane z koperkiem 250g Filet rybny panierowany pieczony w piecu konwekcyjno – parowym 100g -1,4 Brokuł gotowany, różyczki 100g - 1 Kompot z/c 200ml</p>	<p>Krupnik z warzywami korzeniowymi i natką pietruszki, na wywarze drobiowym 250ml – 1,7,9 Ziemniaki gotowane puree z koperkiem 250g Pulpet rybny gotowany, miksowany 100g -1,4 Puree z brokuła, różyczki 100g – 1 Kompot z/c 200ml</p>	<p>Krupnik z warzywami korzeniowymi i natką pietruszki, na wywarze drobiowym 250ml – 1,7,9 Ziemniaki gotowane z koperkiem 250g Filet rybny panierowany, smażony 100g -1,4 Surówka z kiszonej kapusty z marchewką 100g, Kompot b/c 200ml</p>

	kolacja	<p>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g – 1 Pieczywo razowe 30g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Paszтет drobiowy 20g – 1,6,7 Pasta twarogowo – pomidorowa 30g – 7 Pasta z pieczonego buraka z olejem i ziołami 50g Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Paszтет drobiowy 20g – 1,6,7 Pasta twarogowo – pomidorowa 30g – 7 Pasta z pieczonego buraka z olejem i ziołami 50g Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g - 7 Paszтет drobiowy 20g – 1,6,7 Pasta twarogowo – pomidorowa 30g – 7 Pasta z pieczonego buraka z olejem i ziołami 50g Z P-O* Płatki owsiane na mleku, przecierane 250ml -1, 7 (* Posiłek dodatkowy)</p>	<p>Pieczywo razowe 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Paszтет drobiowy 20g – 1,6,7 Pasta twarogowo – pomidorowa 30g – 7 Ogórek kiszony 50g Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>
	II kolacja				Jogurt naturalny 150g z sezamem 5g – 7, 8,11
Suma wartości odżywczych:		<p>Energia (kcal): 2068 białko (g): 73.5 tłuszcze (g): 69.4 węglowodany ogółem (g): 305.3 błonnik (g): 35 sód (mg): 2370.8 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 15.6 % energii z białka: 14.7 %energii z tłuszczu: 30.4 % energii z węglowodanów: 54.9</p>	<p>Energia (kcal): 2119 białko (g): 79.4 tłuszcze (g): 66.2 węglowodany ogółem (g): 314.6 błonnik (g): 23.6 sód (mg): 1975.6 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 17.4 % energii z białka: 15.2 %energii z tłuszczu: 28.2 % energii z węglowodanów: 56.6</p>	<p>Energia (kcal): 2236.3 białko (g): 81.0 tłuszcze (g): 66.3 węglowodany ogółem (g):342.2 błonnik (g): 24.0 sód (mg): 2007.6 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 17.4 % energii z białka: 14.7 %energii z tłuszczu: 26.7 % energii z węglowodanów: 58.6</p>	<p>Energia (kcal): 2028.7 białko (g): 74.2 tłuszcze (g): 73.2 węglowodany ogółem (g): 286.3 błonnik (g): 35.9 sód (mg): 2438.1 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 16.4 % energii z białka: 15.1 %energii z tłuszczu: 32.6 % energii z węglowodanów: 52.3</p>

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata (miksowana/przecierana)	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
sob. 13.04 2024r.	śniadanie	Makaron na mleku 300ml – 1,7 Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g – 1 Pieczywo razowe 30g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z twarogu i jaj ze szczypiorkiem 30g -3,7 Polędwiczanka z warzywami 20g – 1,6,7 Hummus z ciecierzycy i marchwi 50g Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Makaron na mleku 300ml – 1,7 Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z twarogu i jaj gotowanych na miękko z koperkiem 30g – 3,7 Polędwiczanka z warzywami 20g-1,6,7 Roszponka 20g Mus marchwiowo-jabłkowy 100g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Makaron na mleku, 300ml – 1,7 Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z twarogu i jaj gotowanych na miękko z koperkiem, miksowana 30g -3,7 Pasta z polędwiczanki z warzywami 20g-1,6,7 Mus marchwiowo-jabłkowy 100g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Jogurt naturalny 150g– 1,7 Pieczywo razowe 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z twarogu i jaj ze szczypiorkiem 30g -3,7 Polędwiczanka z warzywami 20g – 1,6,7 Hummus z ciecierzycy i warzyw korzeniowych 50g Sałata masłowa 20g Herbata bez cukru 250ml II śniadanie: Kisiel b/c 200ml
	obiad	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i zieleniną, na wywarze drobiowym 250ml – 1,7,9 Kasza jęczmienna gotowana (170g) – 1, Klops z mięsa wieprzowo-drobiowego (100g) z sosem pomidorowym (80ml) – 1,3,9 Ogórek kiszony 100g Kompot z/c 200ml	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i zieleniną, na wywarze drobiowym 250ml – 1,7,9 Kasza jęczmienna gotowana (170g) – 1, Klops z mięsa wieprzowo-drobiowego (100g) z sosem pomidorowym (80ml) – 1,3,9 Jarzynka gotowana z wody z olejem 100g - 9 Kompot z/c 200ml	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i zieleniną, na wywarze drobiowym, przecierana 250ml – 1,7,9 Kasza jęczmienna gotowana, rozklejana, przecierana (170g) - 1, Klops z mięsa wieprzowo-drobiowego (100g), mielony z sosem pomidorowym (80ml) – 1,3,9 Jarzynka gotowana z wody z olejem, miksowana 100g - 9 Kompot z/c 200ml	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i zieleniną, na wywarze drobiowym 250ml – 1,7,9 Kasza jęczmienna gotowana (170g) – 1, Klops z mięsa wieprzowo-drobiowego (100g) z sosem pomidorowym (80ml) – 1,3,9 Ogórek kiszony 100g Kompot b/c 200ml

	kolacja	<p>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g – 1 Pieczywo razowe 30g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Paprykarz 30g -1,3,4,6,7,9 Sałatka jarzynowa klasyczna (marchew, pietruszka, ziemniak, jajo, por, groszek, cebula, ogórek kiszony, majonez, musztarda, przyprawy) 100g Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z gotowanej ryby z warzywami 30g -1,3,4,6,7,9 Sałatka jarzynowa dietetyczna (marchew, pietruszka, ziemniak, jajo, jogurt naturalny, zielenina przyprawy łagodne) 100g Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z gotowanej ryby z warzywami, miksowana 30g – 1,3,4,6,7,9 Sałatka jarzynowa dietetyczna (marchew, pietruszka, ziemniak, jajo, jogurt naturalny, zielenina przyprawy łagodne), miksowana 100g Herbata 250ml z cukrem(5g) Z P-O* Zupa mleczna z kaszą jęczmienną, miksowana/przecierana 250ml 1,7 (* Posiłek dodatkowy)</p>	<p>Pieczywo razowe 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Paprykarz 30g -1,3,4,6,7,9 Sałatka jarzynowa klasyczna (marchew, pietruszka, ziemniak, jajo, por, groszek, cebula, ogórek kiszony, majonez, musztarda, przyprawy) 100g Sałata masłowa 20g Herbata bez cukru 250ml</p>
	II kolacja				<p>Kefir naturalny 150g z otrębami 5g – 1,7</p>
Suma wartości odżywczych:		<p>Energia (kcal): 2153.6 białko (g): 76.2 tłuszcze (g): 69.0 węglowodany ogółem (g): 327.6 błonnik (g): 39.6 sód (mg): 2339.7 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 16.0 % energii z białka: 14.8 %energii z tłuszczu: 28.9 % energii z węglowodanów: 56.3</p>	<p>Energia (kcal): 2212.7 białko (g): 77.7 tłuszcze (g): 73.0 węglowodany ogółem (g): 325.2 błonnik (g): 25.9 sód (mg): 2482.8 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 16.6 % energii z białka: 14.2 %energii z tłuszczu: 29.7 % energii z węglowodanów: 56.1</p>	<p>Energia (kcal): 2169.5 białko (g): 77.4 tłuszcze (g): 73.0 węglowodany ogółem (g): 314.6 błonnik (g): 25.6 sód (mg): 2481.8 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g):16.6 % energii z białka: 14.4 %energii z tłuszczu: 30.3 % energii z węglowodanów: 55.3</p>	<p>Energia (kcal): 2235.5 białko (g): 72.3 tłuszcze (g): 70.6 węglowodany ogółem (g): 351.2 błonnik (g): 45.5 sód (mg): 2485.3 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g):16.0 % energii z białka: 13.4 %energii z tłuszczu: 28.5 % energii z węglowodanów: 58.1</p>

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata (miksowana/przecierana)	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
nd. 14.04 2024r.	śniadanie	Ryż na mleku 300ml 1,7 Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g – 1 Pieczywo razowe 30g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Szynka słoneczna 20g – 1,6,7, Herbata 250ml z cukrem(5g) Ser topiony 30g -7 Roszponka 20g Ogórek świeży 50g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Ryż na mleku 300ml – 1,7 Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Szynka słoneczna 20g – 1,6,7 Twaróg krajanka 30g-7 Roszponka 20g Pomidor bez skórki 50g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Ryż na mleku, przecierany 300ml – 1,7 Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z szynki słonecznej 20g – 1,6,7 Pasta z twarogu krajanka 30g i pomidora bez skórki 50g -7 Herbata 250ml z cukrem(5g)	Jogurt naturalny 150g – 1,7 Pieczywo razowe 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Szynka słoneczna 20g – 1,6,7, Ser topiony 30g -7 Roszponka 20g Ogórek świeży 50g Herbata 250ml II śniadanie: budyń bez cukru 200g
	obiad	Rosół drobiowy z makaronem z pszenicy durum i natką pietruszki 250ml – 1,9 Ziemniaki gotowane 250g Potrawka z kurczaka (100g) z warzywami korzeniowymi (80g) -9 Buraczki tarte z jabłkiem i olejem 100g Kompot z/c 200ml	Rosół drobiowy z makaronem z pszenicy durum i natką pietruszki 250ml – 1,9 Ziemniaki gotowane 250g Potrawka z kurczaka (100g) z warzywami korzeniowymi (80g) -9 Buraczki tarte z jabłkiem i olejem 100g Kompot z/c 200ml	Rosół drobiowy z makaronem z pszenicy durum i natką pietruszki, przecierany 250ml – 1,9 Ziemniaki puree 250g Potrawka z kurczaka (100g) z warzywami korzeniowymi, miksowana (80g) -9 Puree z gotowanych buraczków z olejem 100g Kompot z/c 200ml	Rosół drobiowy z makaronem z pszenicy durum, gotowanym al dente i natką pietruszki 250ml – 1,9 Ziemniaki gotowane 250g Potrawka z kurczaka (100g) z warzywami korzeniowymi (80g) -9 Surówka z białej kapusty z cebulą , marchewką i olejem 100g Kompot b/c 200ml

	kolacja	<p>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g – 1 Pieczywo razowe 30g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Paszтет drobiowy 20g – 1,3,6,7 Pasta pomidorowa z warzyw i ryby wędzonej z cebulą 30g (ryba wędzona, warzywa korzeniowe, koncentrat pomidorowy, cebula, przyprawy) – 1,3,4,9 Ogórek kiszony 50g, Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Paszтет drobiowy 20g – 1,3,6,7 Pasta pomidorowa z warzyw i gotowanej ryby z koperkiem (ryba gotowana, warzywa korzeniowe, koncentrat pomidorowy, koperek, przyprawy łagodne) 30g– 1,3,4,9 Pomidor bez skórki 50g Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Paszтет drobiowy 20g – 1,3,6,7 Pasta pomidorowa z warzyw i gotowanej ryby z koperkiem (ryba gotowana, warzywa korzeniowe, koncentrat pomidorowy, koperek, przyprawy łagodne) 30g– 1,3,4,9 Sok warzywny 200ml Herbata 250ml z cukrem(5g)</p> <p>Z P-O * Zupa mleczna 250ml z płatkami owsianymi, przecierana -1,7 (* Posiłek dodatkowy)</p>	<p>Pieczywo razowe 120g – 1 Mix tłuszczowy 15g – 7 Paszтет drobiowy 20g – 1,3,6,7 Pasta z ryżu jaj i ryby wędzonej ze szczypiorkiem 30g – 1,3, 4 Ogórek kiszony 50g, Sałata masłowa 20g Herbata bez cukru 250ml</p>
	II kolacja				<p>Jogurt naturalny 150g z mieszanką pestek i otrębów (dynia, słonecznik, otręby)- 7,8,11</p>
Suma wartości odżywczych:		<p>Energia (kcal): 2119.2 białko (g): 86 tłuszcze (g):68.2 węglowodany ogółem (g): 308.4 błonnik (g): 35.1 sód (mg): 2858.3 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 21 % energii z białka: 16.9 % energii z tłuszczu: 29.1 % energii z węglowodanów: 54.1</p>	<p>Energia (kcal): 2072.8 białko (g): 90.3 tłuszcze (g): 59.5 węglowodany ogółem (g):304.8 błonnik (g): 20.8 sód (mg): 2324.2 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 16.8 % energii z białka: 17.7 % energii z tłuszczu: 25.8 % energii z węglowodanów: 56.4</p>	<p>Energia (kcal): 2110.8 białko (g): 91.3 tłuszcze (g): 59.2 węglowodany ogółem (g): 313.0 błonnik (g): 22.4 sód (mg): 2943.6 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 16.7 % energii z białka: 17.6 % energii z tłuszczu: 25.6 % energii z węglowodanów: 56.8</p>	<p>Energia (kcal): 2020.6 białko (g): 84.9 tłuszcze (g): 69.2 węglowodany ogółem (g): 283.1 błonnik (g): 36.9 sód (mg): 2956.9 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 21.2 % energii z białka: 17.4 % energii z tłuszczu: 30.9 % energii z węglowodanów: 51.7</p>

Lubin, dn. 04.04.2024r.

Sporządził i zatwierdził: Magdalena Howzan – Ptaszkowska

Lista alergenów Przepisy Unii Europejskiej dotyczą 14 alergenów. Szczegółowy wykaz znajduje się w Załączniku nr 2 w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji: 1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaja i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne 6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) 8. Orzechy: migdały, orzechy włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacje, makadamia i produkty pochodne 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców 13. Łubin i produkty pochodne 14. Mięczaki i produkty pochodne

*Posiłek dodatkowy na oddziale Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego jest wydawany w porozumieniu z personelem oddziału – w miarę potrzeb pacjentów.