

			Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-04-24 czwartek	Sz.Czem. cukrzykowa	Składniki	bulka żytnia 100 g (GLU, ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt naturalny 150 g (BIA) Pomidor 130 g Ser żółty 60 g (BIA)	Serek homogenizow any 150 g (BIA)	Zupa cukiniowa z ziemniakami 350 ml (BIA, SEL) Pulpety wieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIE) Kasza gryczana gotowana 180 g Kompot ow ocowy 250 ml Surówka wielowarzywna 150 g	pieczywo żytnie 100 g (ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml twaróg (ser biały) 110 g (BIA) Pomidor 130 g	pieczywo żytnie 30 g (ŻYT) Filet kruchy 30 g (MIE)	
			Waga porcji [g]: 865	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 470	Waga porcji [g]: 150	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 844,3 Białko ogółem [g] 36 Tłuszcz [g] 39,5 Węglowodany ogółem [g] 96,1 Błonnik pokarmowy [g] 17,2 Sól [g] 1,8 WW [Por] 9,5	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 183,2 Białko ogółem [g] 13,2 Tłuszcz [g] 11,6 Węglowodany ogółem [g] 6,6 Błonnik pokarmowy [g] Sól [g] 0,2 WW [Por] 0,7	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 018,4 Białko ogółem [g] 65,9 Tłuszcz [g] 24,8 Węglowodany ogółem [g] 150,2 Błonnik pokarmowy [g] 34,8 Sól [g] 1,6 WW [Por] 14,9	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 562,1 Białko ogółem [g] 23,1 Tłuszcz [g] 24,4 Węglowodany ogółem [g] 69,2 Błonnik pokarmowy [g] 12,8 Sól [g] 1,3 WW [Por] 6,9	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 68,1 Białko ogółem [g] 7,5 Tłuszcz [g] 0,9 Węglowodany ogółem [g] 16,4 Błonnik pokarmowy [g] 2,5 Sól [g] 1 WW [Por] 1,6	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 676,1 Białko ogółem [g] 145,7 Tłuszcz [g] 101,2 Węglowodany ogółem [g] 338,5 Błonnik pokarmowy [g] 67,3 Sól [g] 5,9 WW [Por] 33,6
	Sz.Czem. papkowata cukrzykowa	Składniki	bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g Jabłko pieczone 1 szt Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt naturalny 150 g (BIA) pasta z wędliny z natką pietruszki 110 g (BIA, MIE) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Serek homogenizow any 150 g (BIA)	zupa cukiniowa z ziemniakami zmiksowana 350 ml (BIA, SEL) pulpety wieprzowe rozdrobnione 110 g (GLU, MIE) ziemniaki puree 180 g Kompot ow ocowy 250 ml bukiet warzyw rozdrobniony ch 150 g	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Twarożek 110 g (BIA) pomidor bs rozdrobniony 130 g Dżem 25 g	filet kruchy rozdrobniony 30 g (MIE) Bulka wrocławska rozdrobniona 30 g (GLU)	
			Waga porcji [g]: 726	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 415	Waga porcji [g]: 90	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 927,9 Białko ogółem [g] 45,9 Tłuszcz [g] 36,7 Węglowodany ogółem [g] 117,6 Błonnik pokarmowy [g] 15,4 Sól [g] 1,5 WW [Por] 11,8	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 183,2 Białko ogółem [g] 13,2 Tłuszcz [g] 11,6 Węglowodany ogółem [g] 6,6 Błonnik pokarmowy [g] Sól [g] 0,2 WW [Por] 0,7	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 972,7 Białko ogółem [g] 65,4 Tłuszcz [g] 23,2 Węglowodany ogółem [g] 142,9 Błonnik pokarmowy [g] 35,4 Sól [g] 1,6 WW [Por] 14,3	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 717,9 Białko ogółem [g] 30,4 Tłuszcz [g] 28,6 Węglowodany ogółem [g] 86,8 Błonnik pokarmowy [g] 4,3 Sól [g] 1,2 WW [Por] 8,8	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 88,2 Białko ogółem [g] 8,1 Tłuszcz [g] 1,7 Węglowodany ogółem [g] 18 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Sól [g] 1 WW [Por] 1,8	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 889,9 Białko ogółem [g] 163 Tłuszcz [g] 101,8 Węglowodany ogółem [g] 371,9 Błonnik pokarmowy [g] 55,6 Sól [g] 5,5 WW [Por] 37,4
	Sz.Czem. przecierana cukrzykowa	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JAJ)	Serek homogenizow any 150 g (BIA)	zupa cukiniowa z ziemniakami zmiksowana wzmocniona 500 ml (SEL) Kompot ow ocowy 250 ml	Zupa jarzy nowa wzmocniona 500 ml (BIA, SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Galaretka wiśniowa 200 g	
			Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 800	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 100	

			Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-04-24 czwartek	Szczem. przedrana cukrzykowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 660,8 Białko ogółem [g] 31,4 Tłuszcz [g] 31,6 Węglowodany ogółem [g] 63,4 Błonnik pokarmowy [g] 1 Sól [g] 0,9 WW [Por] 6,4	Wartość energetyczna[kcal] 183,2 Białko ogółem [g] 13,2 Tłuszcz [g] 11,6 Węglowodany ogółem [g] 6,6 Błonnik pokarmowy [g] Sól [g] 0,2 WW [Por] 0,7	Wartość energetyczna[kcal] 448 Białko ogółem [g] 21,4 Tłuszcz [g] 19 Węglowodany ogółem [g] 53,6 Błonnik pokarmowy [g] 12,2 Sól [g] 0,6 WW [Por] 5,3	Wartość energetyczna[kcal] 526 Białko ogółem [g] 19 Tłuszcz [g] 24,2 Węglowodany ogółem [g] 67,6 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Sól [g] 0,7 WW [Por] 6,9	Wartość energetyczna[kcal] 39,4 Białko ogółem [g] 3,7 Tłuszcz [g] 2,7 Węglowodany ogółem [g] 0,2 Błonnik pokarmowy [g] 0,1 Sól [g] 0,1 WW [Por]	Wartość energetyczna[kcal] 1 857,4 Białko ogółem [g] 88,7 Tłuszcz [g] 89,1 Węglowodany ogółem [g] 191,4 Błonnik pokarmowy [g] 32,5 Sól [g] 2,5 WW [Por] 19,3