

2025-07-20 niedziela

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta podstawowa	Składniki	Pieczywo pszenne 60 g (GLU) pieczywo żytnie 40 g (ZYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt 150 ml (BIA) Ogórki kiszzone 130 g Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA , MIĘ)		Zupa pomidorow a z ryżem 350 ml (BIA , SEL) Kotlet mielony pieczony 110 g (GLU , MIĘ) Ziemniaki gotow ane 180 g Surówka z selera i jabłka 150 g (SEL) Kompot ow ocowy 250 ml	Pieczywo pszenne 60 g (GLU) pieczywo żytnie 40 g (ZYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ciecierzycy 110 g Pomidor 130 g	Pieczywo pszenne 30 g (GLU) Ser biały 60 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 965		Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 600	Waga porcji [g]: 190
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 651,9 Białko ogółem [g] 36,3 Tłuszcz [g] 22,7 Węglowodany ogółem [g] 82,1 Błonnik pokarmowy [g] 14 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,1 suma cukrów prostych [g] 19,7 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg] 59,7		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 766,1 Białko ogółem [g] 50,7 Tłuszcz [g] 19,3 Węglowodany ogółem [g] 105,2 Błonnik pokarmowy [g] 16,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,7 suma cukrów prostych [g] 19,7 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 121,1	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 501,7 Białko ogółem [g] 14,4 Tłuszcz [g] 15,9 Węglowodany ogółem [g] 82 Błonnik pokarmowy [g] 15,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,6 suma cukrów prostych [g] 13,9 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 124,9 Białko ogółem [g] 12,5 Tłuszcz [g] 3,1 Węglowodany ogółem [g] 12,1 Błonnik pokarmowy [g] 0,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,7 suma cukrów prostych [g] 2,1 Sól [g] 0,3 Cholesterol [mg] 10,2
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Składniki	pieczywo ży tnie 100 g (ZYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt 150 ml (BIA) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA , MIĘ) Ogórki kiszzone 130 g	Serek wiejski 150 g (BIA)	Zupa pomidorow a z ryżem 350 ml (BIA , SEL) Kotlet mielony pieczony 110 g (GLU , MIĘ) Ziemniaki gotow ane 180 g Surówka z selera i jabłka 150 g (SEL) Kompot ow ocowy 250 ml	pieczywo ży tnie 100 g (ZYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ciecierzycy 110 g Pomidor 130 g	pieczywo żytnie 30 g (ZYT) Ser biały 60 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 865	Waga porcji [g]: 50	Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 190
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 696,7 Białko ogółem [g] 37,4 Tłuszcz [g] 23,2 Węglowodany ogółem [g] 93,1 Błonnik pokarmowy [g] 17,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,2 suma cukrów prostych [g] 20,3 Sól [g] 1,4 Cholesterol [mg] 59,7	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 145,5 Białko ogółem [g] 16,5 Tłuszcz [g] 7,5 Węglowodany ogółem [g] 3 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 766,1 Białko ogółem [g] 50,7 Tłuszcz [g] 19,3 Węglowodany ogółem [g] 105,2 Błonnik pokarmowy [g] 16,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,7 suma cukrów prostych [g] 19,7 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 121,1	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 546,5 Białko ogółem [g] 15,4 Tłuszcz [g] 16,4 Węglowodany ogółem [g] 93 Błonnik pokarmowy [g] 19,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,7 suma cukrów prostych [g] 14,5 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 147,3 Białko ogółem [g] 13 Tłuszcz [g] 3,3 Węglowodany ogółem [g] 17,6 Błonnik pokarmowy [g] 2,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,8 suma cukrów prostych [g] 2,4 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg] 10,2

		SUMA	
2025-07-20 niedziela	Dieta podstawowa	Składniki	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 044,6 Białko ogółem [g] 113,9 Tłuszcz [g] 61 Węglowodany ogółem [g] 281,4 Błonnik pokarmowy [g] 46,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,1 suma cukrów prostych [g] 55,4 Sól [g] 3,3 Cholesterol [mg] 228,2
	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Składniki	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 302,1 Białko ogółem [g] 133 Tłuszcz [g] 69,7 Węglowodany ogółem [g] 311,9 Błonnik pokarmowy [g] 56,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,4 suma cukrów prostych [g] 56,9 Sól [g] 5,1 Cholesterol [mg] 228,2

2025-07-20 niedziela

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta łatwostrawna	Składniki	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt 150 ml (BIA) Pomidor bs 130 g Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIE)		Zupa pomidorow a z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Kotlet mielony pieczony 110 g (GLU, MIE) Ziemniaki gotow ane 180 g Marchewka gotowana z wody 150 g Kompot ow ocowy 250 ml	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Poledwica sopocka 60 g (MIE) Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g	Pieczywo pszenne 30 g (GLU) Ser biały 60 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 785		Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 410	Waga porcji [g]: 190
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 628,6 Białko ogółem [g] 35,9 Tłuszcz [g] 22,5 Węglowodany ogółem [g] 76,4 Błonnik pokarmowy [g] 12,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,1 suma cukrów prostych [g] 21 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 59,7		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 741,2 Białko ogółem [g] 50,4 Tłuszcz [g] 19 Węglowodany ogółem [g] 99,9 Błonnik pokarmowy [g] 15,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,7 suma cukrów prostych [g] 15,7 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 121,1	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 576,1 Białko ogółem [g] 26,4 Tłuszcz [g] 18,4 Węglowodany ogółem [g] 85,4 Błonnik pokarmowy [g] 20,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,7 suma cukrów prostych [g] 21 Sól [g] 3,8 Cholesterol [mg] 62,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 124,9 Białko ogółem [g] 12,5 Tłuszcz [g] 3,1 Węglowodany ogółem [g] 12,1 Błonnik pokarmowy [g] 0,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,7 suma cukrów prostych [g] 2,1 Sól [g] 0,3 Cholesterol [mg] 10,2
Dieta łatwostrawna bezmleczna	Składniki	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Jabłko 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Szynka w siatce 60 g (MIE) Pomidor bs 130 g		Zupa pomidorow a z ryżem b/zabielania 350 ml (SEL) Kotlet mielony pieczony 110 g (GLU, MIE) Ziemniaki gotow ane 180 g Marchewka gotowana z wody 150 g Kompot ow ocowy 250 ml	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Poledwica sopocka 60 g (MIE) Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 680		Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 415	Waga porcji [g]: 200
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 423,3 Białko ogółem [g] 18,1 Tłuszcz [g] 16,2 Węglowodany ogółem [g] 55 Błonnik pokarmowy [g] 7,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,3 suma cukrów prostych [g] 16 Sól [g] 2,5 Cholesterol [mg] 37,2		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 723,3 Białko ogółem [g] 50,4 Tłuszcz [g] 19 Węglowodany ogółem [g] 96,2 Błonnik pokarmowy [g] 17,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,7 suma cukrów prostych [g] 18,2 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg] 121,1	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 576,1 Białko ogółem [g] 26,4 Tłuszcz [g] 18,4 Węglowodany ogółem [g] 85,4 Błonnik pokarmowy [g] 20,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,7 suma cukrów prostych [g] 21 Sól [g] 3,8 Cholesterol [mg] 62,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]

2025-07-20 niedziela

		SUMA
Dieta łatwostrawna	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 070,8 Białko ogółem [g] 125,2 Tłuszcz [g] 63 Węglowodany ogółem [g] 273,8 Błonnik pokarmowy [g] 49,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 30,2 suma cukrów prostych [g] 59,8 Sól [g] 6 Cholesterol [mg] 253,4
Dieta łatwostrawna bezmleczna	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 764,8 Białko ogółem [g] 95 Tłuszcz [g] 53,6 Węglowodany ogółem [g] 247,1 Błonnik pokarmowy [g] 45,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 25,7 suma cukrów prostych [g] 62,5 Sól [g] 7,4 Cholesterol [mg] 220,7

2025-07-20 niedziela

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta bogatobiałkowa	Składniki	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt 150 ml (BIA) Pomidor bs 130 g Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA , MIĘ)	Serek wiejski 150 g (BIA)	Zupa pomidorow a z ryżem 350 ml (BIA , SEL) Kotlet mielony pieczony 110 g (GLU , MIĘ) Ziemniaki gotow ane 180 g Marchewka gotowana z wody 150 g Kompot ow ocowy 250 ml	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Poledwica sopocka 60 g (MIĘ) Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g	Ser biały 60 g (BIA) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 785	Waga porcji [g]: 50	Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 410	Waga porcji [g]: 190
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 628,6 Białko ogółem [g] 35,9 Tłuszcz [g] 22,5 Węglowodany ogółem [g] 76,4 Błonnik pokarmowy [g] 12,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,1 suma cukrów prostych [g] 21 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 59,7	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 145,5 Białko ogółem [g] 16,5 Tłuszcz [g] 7,5 Węglowodany ogółem [g] 3 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 741,2 Białko ogółem [g] 50,4 Tłuszcz [g] 19 Węglowodany ogółem [g] 99,9 Błonnik pokarmowy [g] 15,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,7 suma cukrów prostych [g] 15,7 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 121,1	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 576,1 Białko ogółem [g] 26,4 Tłuszcz [g] 18,4 Węglowodany ogółem [g] 85,4 Błonnik pokarmowy [g] 20,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,7 suma cukrów prostych [g] 21 Sól [g] 3,8 Cholesterol [mg] 62,4	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 124,9 Białko ogółem [g] 12,5 Tłuszcz [g] 3,1 Węglowodany ogółem [g] 12,1 Błonnik pokarmowy [g] 0,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,7 suma cukrów prostych [g] 2,1 Sól [g] 0,3 Cholesterol [mg] 10,2
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezmleczna	Składniki	pieczywo żytnie 100 g (ZYT) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Jabłko 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Szynka w siatce 60 g (MIĘ) Ogórki kiszzone 130 g	Sok pomidorowy 200 ml	Zupa pomidorow a z ryżem b/zabielania 350 ml (SEL) Kotlet mielony pieczony 110 g (GLU , MIĘ) Ziemniaki gotow ane 180 g Surówka z selera i jabłka 150 g (SEL) Kompot ow ocowy 250 ml	pieczywo żytnie 100 g (ZYT) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ciecierzycy 110 g Pomidor 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 760	Waga porcji [g]: 200	Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 505	Waga porcji [g]: 200
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 491,4 Białko ogółem [g] 19,5 Tłuszcz [g] 16,8 Węglowodany ogółem [g] 71,8 Błonnik pokarmowy [g] 12,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,4 suma cukrów prostych [g] 15,3 Sól [g] 3 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 19 Białko ogółem [g] 0,9 Tłuszcz [g] 0,2 Węglowodany ogółem [g] 4,1 Błonnik pokarmowy [g] 1,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 2,8 Sól [g] Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 748,2 Białko ogółem [g] 50,7 Tłuszcz [g] 19,4 Węglowodany ogółem [g] 101,5 Błonnik pokarmowy [g] 18,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,7 suma cukrów prostych [g] 22,2 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 121,1	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 546,5 Białko ogółem [g] 15,4 Tłuszcz [g] 16,4 Węglowodany ogółem [g] 93 Błonnik pokarmowy [g] 19,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,7 suma cukrów prostych [g] 14,5 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]

2025-07-20 niedziela

		SUMA
Dieta bogatobiałkowa	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 216,3 Białko ogółem [g] 141,7 Tłuszcz [g] 70,5 Węglowodany ogółem [g] 276,8 Błonnik pokarmowy [g] 49,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 30,2 suma cukrów prostych [g] 59,8 Sól [g] 7,1 Cholesterol [mg] 253,4
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezzmleczna	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 847,2 Białko ogółem [g] 86,6 Tłuszcz [g] 52,8 Węglowodany ogółem [g] 280,9 Błonnik pokarmowy [g] 51,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 24,9 suma cukrów prostych [g] 62,1 Sól [g] 5,3 Cholesterol [mg] 195,5

2025-07-20 niedziela

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Składniki	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt Jogurt 150 ml (BIA) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIE) herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g		Kotlet mielony got. na parze 110 g (MIE) Ziemniaki gotowane 180 g Marchewka gotowana z wody 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL)	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g Poledwica sopocka 60 g (MIE)	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 451		Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 200
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 690,5 Białko ogółem [g] 33,5 Tłuszcz [g] 14 Węglowodany ogółem [g] 105,3 Błonnik pokarmowy [g] 8,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,5 suma cukrów prostych [g] 33,8 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg] 27,4		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 702,2 Białko ogółem [g] 49,3 Tłuszcz [g] 18,7 Węglowodany ogółem [g] 91,4 Błonnik pokarmowy [g] 15,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,7 suma cukrów prostych [g] 15,7 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 121,1	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 642,9 Białko ogółem [g] 30,1 Tłuszcz [g] 13,7 Węglowodany ogółem [g] 109 Błonnik pokarmowy [g] 20,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,2 suma cukrów prostych [g] 22,2 Sól [g] 4,2 Cholesterol [mg] 37,6	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Składniki	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt Jogurt 150 ml (BIA) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIE) herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g		Kotlet warzywny 110 g (GLU) Ziemniaki gotowane 180 g Marchewka gotowana z wody 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml (BIA, SEL)	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g Poledwica sopocka 40 g (MIE)	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 451		Waga porcji [g]: 1 060	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 200
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 690,5 Białko ogółem [g] 33,5 Tłuszcz [g] 14 Węglowodany ogółem [g] 105,3 Błonnik pokarmowy [g] 8,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,5 suma cukrów prostych [g] 33,8 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg] 27,4		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 574,3 Białko ogółem [g] 20,7 Tłuszcz [g] 5,2 Węglowodany ogółem [g] 126,3 Błonnik pokarmowy [g] 29,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,3 suma cukrów prostych [g] 38,3 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg] 17,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 614,5 Białko ogółem [g] 25,9 Tłuszcz [g] 12,7 Węglowodany ogółem [g] 108,4 Błonnik pokarmowy [g] 20,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,8 suma cukrów prostych [g] 22,2 Sól [g] 3,4 Cholesterol [mg] 29,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]

2025-07-20 niedziela

		SUMA
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 077,7 Białko ogółem [g] 113 Tłuszcz [g] 46,4 Węglowodany ogółem [g] 316,2 Błonnik pokarmowy [g] 44,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 18,4 suma cukrów prostych [g] 79 Sól [g] 6,2 Cholesterol [mg] 186,1
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 921,4 Białko ogółem [g] 80,2 Tłuszcz [g] 31,9 Węglowodany ogółem [g] 350,5 Błonnik pokarmowy [g] 59,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,6 suma cukrów prostych [g] 101,6 Sól [g] 5,8 Cholesterol [mg] 74,1

2025-07-20 niedziela

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta papkowata	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) Kasza manna na mleku 250 ml (BIA, GLU) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIE) Pomidor rozdrobniony 130 g		Zupa pomidorowa z ryżem zmięszana 350 ml (BIA, SEL) kotlet mielony rozdrobniony 110 g (MIE) ziemniaki puree 180 g marchewka gotowana rozdrobniona 150 g Kompot owocowy 250 ml	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml polewka sopoćka mielona 60 g (MIE) Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g	Twarożek 60 g (BIA) Bulka wrocławska rozdrobniona 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 1 031		Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 130
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 969,1 Białko ogółem [g] 42,5 Tłuszcz [g] 29,9 Węglowodany ogółem [g] 148,2 Błonnik pokarmowy [g] 18,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14,7 suma cukrów prostych [g] 48 Sól [g] 1,4 Cholesterol [mg] 69,7		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 773,1 Białko ogółem [g] 56,8 Tłuszcz [g] 21,7 Węglowodany ogółem [g] 95,9 Błonnik pokarmowy [g] 17 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 7,8 suma cukrów prostych [g] 18,2 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 141,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 717,7 Białko ogółem [g] 30,2 Tłuszcz [g] 21,9 Węglowodany ogółem [g] 109,1 Błonnik pokarmowy [g] 20,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,7 suma cukrów prostych [g] 22,3 Sól [g] 4,2 Cholesterol [mg] 62,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 167,4 Białko ogółem [g] 13,6 Tłuszcz [g] 4,1 Węglowodany ogółem [g] 19,2 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2 suma cukrów prostych [g] 2,5 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg] 10,2
Dieta papkowata bez cukru	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) Kasza manna na mleku 250 ml (BIA, GLU) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIE) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Serek wiejski 150 g (BIA)	Zupa pomidorowa z ryżem zmięszana 350 ml (BIA, SEL) kotlet mielony rozdrobniony 110 g (MIE) ziemniaki puree 180 g marchewka gotowana rozdrobniona 150 g Kompot owocowy 250 ml	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml polewka sopoćka mielona 60 g (MIE) Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g	Twarożek 60 g (BIA) Bulka wrocławska rozdrobniona 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 951	Waga porcji [g]: 50	Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 130
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 932,1 Białko ogółem [g] 40,7 Tłuszcz [g] 29,6 Węglowodany ogółem [g] 140,2 Błonnik pokarmowy [g] 16 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14,6 suma cukrów prostych [g] 42,6 Sól [g] 1,4 Cholesterol [mg] 69,7	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 145,5 Białko ogółem [g] 16,5 Tłuszcz [g] 7,5 Węglowodany ogółem [g] 3 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 773,1 Białko ogółem [g] 56,8 Tłuszcz [g] 21,7 Węglowodany ogółem [g] 95,9 Błonnik pokarmowy [g] 17 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 7,8 suma cukrów prostych [g] 18,2 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 141,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 716,1 Białko ogółem [g] 30 Tłuszcz [g] 21,9 Węglowodany ogółem [g] 108,8 Błonnik pokarmowy [g] 20,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,7 suma cukrów prostych [g] 22,2 Sól [g] 4,2 Cholesterol [mg] 62,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 167,4 Białko ogółem [g] 13,6 Tłuszcz [g] 4,1 Węglowodany ogółem [g] 19,2 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2 suma cukrów prostych [g] 2,5 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg] 10,2

		SUMA
2025-07-20 niedziela	Dieta papkowata	Składniki
		Wartość odżywcza w porcji Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 627,3 Białko ogółem [g] 143,1 Tłuszcz [g] 77,6 Węglowodany ogółem [g] 372,4 Błonnik pokarmowy [g] 56,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 35,2 suma cukrów prostych [g] 91 Sól [g] 7 Cholesterol [mg] 283,5
	Dieta papkowata bez cukru	Składniki
		Wartość odżywcza w porcji Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 734,2 Białko ogółem [g] 157,6 Tłuszcz [g] 84,8 Węglowodany ogółem [g] 367,1 Błonnik pokarmowy [g] 53,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 35,1 suma cukrów prostych [g] 85,5 Sól [g] 8,1 Cholesterol [mg] 283,5

2025-07-20 niedziela

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta płynna wzmocniona	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JAJ)		zupa pomidorowa z ryżem wzmocniona 500 ml (SEL) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzy nowa wzmocniona 500 ml (BIA, SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 500		Waga porcji [g]: 650	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 200
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 660,8 Białko ogółem [g] 31,4 Tłuszcz [g] 31,6 Węglowodany ogółem [g] 63,4 Błonnik pokarmowy [g] 1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,6 suma cukrów prostych [g] 32,2 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 433,2		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 464,9 Białko ogółem [g] 18,7 Tłuszcz [g] 22 Węglowodany ogółem [g] 53,3 Błonnik pokarmowy [g] 10,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6 suma cukrów prostych [g] 11,4 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 48,6	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 526 Białko ogółem [g] 19 Tłuszcz [g] 24,2 Węglowodany ogółem [g] 67,6 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,3 suma cukrów prostych [g] 18,4 Sól [g] 0,7 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]
Dieta płynna wzmocniona bez cukru	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JAJ)	Serek wiejski 150 g (BIA)	zupa pomidorowa z ryżem wzmocniona 500 ml (SEL) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzy nowa wzmocniona 500 ml (BIA, SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 50	Waga porcji [g]: 650	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 200
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 660,8 Białko ogółem [g] 31,4 Tłuszcz [g] 31,6 Węglowodany ogółem [g] 63,4 Błonnik pokarmowy [g] 1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,6 suma cukrów prostych [g] 32,2 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 433,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 145,5 Białko ogółem [g] 16,5 Tłuszcz [g] 7,5 Węglowodany ogółem [g] 3 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 464,9 Białko ogółem [g] 18,7 Tłuszcz [g] 22 Węglowodany ogółem [g] 53,3 Błonnik pokarmowy [g] 10,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6 suma cukrów prostych [g] 11,4 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 48,6	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 526 Białko ogółem [g] 19 Tłuszcz [g] 24,2 Węglowodany ogółem [g] 67,6 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,3 suma cukrów prostych [g] 18,4 Sól [g] 0,7 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]
Dieta eliminacyjna wegetariańska	Składniki	Pieczywo pszenne 60 g (GLU) pieczywo żytnie 40 g (ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt 150 ml (BIA) Pasta warzywna z marchewką i pietruszką 110 g Ogórki kiszone 130 g	Serek wiejski 150 g (BIA)	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Kotlet jajeczny 100 g (GLU, JAJ) Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki gotowane 180 g Surówka z selera i jabłka 150 g (SEL)	Pieczywo pszenne 60 g (GLU) pieczywo żytnie 40 g (ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ciecierzycy 110 g Pomidor 130 g	Ser białe 60 g (BIA) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 965	Waga porcji [g]: 50	Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 600	Waga porcji [g]: 190

2025-07-20 niedziela

		SUMA
Dieta płynna wzmocniona	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 693,8 Białko ogółem [g] 69,2 Tłuszcz [g] 77,8 Węglowodany ogółem [g] 194,8 Błonnik pokarmowy [g] 31,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 35,9 suma cukrów prostych [g] 69,3 Sól [g] 2,2 Cholesterol [mg] 481,8
Dieta płynna wzmocniona bez cukru	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 839,3 Białko ogółem [g] 85,7 Tłuszcz [g] 85,3 Węglowodany ogółem [g] 197,8 Błonnik pokarmowy [g] 31,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 35,9 suma cukrów prostych [g] 69,3 Sól [g] 3,3 Cholesterol [mg] 481,8
Dieta eliminacyjna wegetariańska	Składniki	

2025-07-20 niedziela

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta eliminacyjna wegetariańska	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 720,4 Białko ogółem [g] 27,4 Tłuszcz [g] 20,4 Węglowodany ogółem [g] 120 Błonnik pokarmowy [g] 29,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,8 suma cukrów prostych [g] 33,6 Sól [g] 1,7 Cholesterol [mg] 44,7	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 145,5 Białko ogółem [g] 16,5 Tłuszcz [g] 7,5 Węglowodany ogółem [g] 3 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 709,4 Białko ogółem [g] 31,1 Tłuszcz [g] 15,2 Węglowodany ogółem [g] 120,6 Błonnik pokarmowy [g] 17,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,2 suma cukrów prostych [g] 19,7 Sól [g] 1,2 Cholesterol [mg] 380,4	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 501,7 Białko ogółem [g] 14,4 Tłuszcz [g] 15,9 Węglowodany ogółem [g] 82 Błonnik pokarmowy [g] 15,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,6 suma cukrów prostych [g] 13,9 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 124,9 Białko ogółem [g] 12,5 Tłuszcz [g] 3,1 Węglowodany ogółem [g] 12,1 Błonnik pokarmowy [g] 0,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,7 suma cukrów prostych [g] 2,1 Sól [g] 0,3 Cholesterol [mg] 10,2
	Składniki	Pieczywo bezglutenowe 100 g Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt Sok wielowarzywny 250 ml Jogurt naturalny 150 g (BIA) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIĘ) Pomidor bs 130 g		Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Kotlet mielony b/glutenu 110 g (MIĘ) Ziemniaki gotowane 180 g Surówka z selera i jabłka b/g 150 g (SEL) Kompot owocowy 250 ml	Pieczywo bezglutenowe 100 g Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ciecierzycy 110 g Pomidor 130 g	Ser biały 60 g (BIA) Pieczywo bezglutenowe 30 g
		Waga porcji [g]: 511		Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 190
Dieta eliminacyjna bezglutenowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 670 Białko ogółem [g] 26,5 Tłuszcz [g] 41 Węglowodany ogółem [g] 54,4 Błonnik pokarmowy [g] 8,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,7 suma cukrów prostych [g] 39,8 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg] 64,2		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 607,5 Białko ogółem [g] 38,9 Tłuszcz [g] 14,2 Węglowodany ogółem [g] 89,3 Błonnik pokarmowy [g] 16,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,8 suma cukrów prostych [g] 11,5 Sól [g] 0,8 Cholesterol [mg] 87,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 499,5 Białko ogółem [g] 9,5 Tłuszcz [g] 34,7 Węglowodany ogółem [g] 43,5 Błonnik pokarmowy [g] 11,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,4 suma cukrów prostych [g] 12,9 Sól [g] 0,2 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 133,2 Białko ogółem [g] 11,2 Tłuszcz [g] 8,8 Węglowodany ogółem [g] 2,7 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,7 suma cukrów prostych [g] 1,9 Sól [g] 0,1 Cholesterol [mg] 10,2
	Składniki	Bulka wrocławska 80 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Pasta z marchewki 110 g Pomidor bs 130 g		Zupa pomidorowa z ryżem b/zabielania 300 ml (SEL) Kotlet warzywny 110 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml Marchewka gotowana z wody 120 g Ziemniaki gotowane 150 g	Bulka wrocławska 80 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 60 g Pomidor bs 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 621		Waga porcji [g]: 1 060	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 200
Dieta niskobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji					
	Składniki					

2025-07-20 niedziela			
Dieta eliminacyjna wegetariańska	Wartość odżywcza w porcji	SUMA	
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 201,9 Białko ogółem [g] 101,9 Tłuszcz [g] 62,1 Węglowodany ogółem [g] 337,7 Błonnik pokarmowy [g] 63,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 24,3 suma cukrów prostych [g] 69,3 Sól [g] 5,3 Cholesterol [mg] 472,5	
Dieta eliminacyjna bezglutenowa	Składniki		
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 910,2 Białko ogółem [g] 86,1 Tłuszcz [g] 98,7 Węglowodany ogółem [g] 189,9 Błonnik pokarmowy [g] 36,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 27,6 suma cukrów prostych [g] 66,1 Sól [g] 1,5 Cholesterol [mg] 199,1	
Dieta niskobiałkowa	Składniki		

2025-07-20 niedziela

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta niskobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 563,4 Białko ogółem [g] 11,3 Tłuszcz [g] 17,7 Węglowodany ogółem [g] 97 Błonnik pokarmowy [g] 14,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,4 suma cukrów prostych [g] 38,6 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg] 37,2		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 516,3 Białko ogółem [g] 19,6 Tłuszcz [g] 5,2 Węglowodany ogółem [g] 112,8 Błonnik pokarmowy [g] 29,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,3 suma cukrów prostych [g] 38,5 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg] 17,5	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 481 Białko ogółem [g] 12,2 Tłuszcz [g] 17,3 Węglowodany ogółem [g] 74,9 Błonnik pokarmowy [g] 11,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,2 suma cukrów prostych [g] 14,9 Sól [g] 1,2 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]
	Składniki	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt Jogurt 150 ml (BIA) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIE) Kakao na mleku 250 ml (BIA) Pomidor bs 130 g	Serek wiejski 150 g (BIA)	Kotlet mielony got na parze 110 g (MIE) Ziemniaki gotowane 180 g Marchewka gotowana z wody 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL)	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Poledwica sopocka 60 g (MIE) Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 651	Waga porcji [g]: 50	Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 200
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 851,2 Białko ogółem [g] 40,4 Tłuszcz [g] 26,7 Węglowodany ogółem [g] 119,7 Błonnik pokarmowy [g] 15,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,1 suma cukrów prostych [g] 38 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg] 59,7	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 145,5 Białko ogółem [g] 16,5 Tłuszcz [g] 7,5 Węglowodany ogółem [g] 3 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 702,2 Białko ogółem [g] 49,3 Tłuszcz [g] 18,7 Węglowodany ogółem [g] 91,4 Błonnik pokarmowy [g] 15,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,7 suma cukrów prostych [g] 15,7 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 121,1	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 717,7 Białko ogółem [g] 30,2 Tłuszcz [g] 21,9 Węglowodany ogółem [g] 109,1 Błonnik pokarmowy [g] 20,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,7 suma cukrów prostych [g] 22,3 Sól [g] 4,2 Cholesterol [mg] 62,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]
	Składniki	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Jabłko 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Pasta z marchewki 60 g Ogórki kiszone 130 g	Sok pomidorowy 200 ml	Kotlet warzywny 110 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml Zupa pomidorowa z ryżem b/zabielania 350 ml (SEL) Surówka z selera i jabłka 150 g (SEL) Ziemniaki gotowane 180 g	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Paszтет z cukiinii 60 g Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 780	Waga porcji [g]: 200	Waga porcji [g]: 1 060	Waga porcji [g]: 365	Waga porcji [g]: 200
Dieta eliminacyjna wegańska						

2025-07-20 niedziela			
Dieta niskobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	SUMA	
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 602,8 Białko ogółem [g] 43,2 Tłuszcz [g] 40,2 Węglowodany ogółem [g] 295,2 Błonnik pokarmowy [g] 55,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 19,9 suma cukrów prostych [g] 99,3 Sól [g] 3,6 Cholesterol [mg] 91,9	
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Składniki		
Dieta eliminacyjna wegańska	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 458,7 Białko ogółem [g] 136,5 Tłuszcz [g] 74,8 Węglowodany ogółem [g] 333,7 Błonnik pokarmowy [g] 51,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 30,5 suma cukrów prostych [g] 83,3 Sól [g] 7,5 Cholesterol [mg] 243,2	
	Składniki		

2025-07-20 niedziela	Dieta eliminacyjna wegańska		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 516,8 Białko ogółem [g] 11,5 Tłuszcz [g] 17,7 Węglowodany ogółem [g] 82,5 Błonnik pokarmowy [g] 8,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,5 suma cukrów prostych [g] 18,8 Sól [g] 1,2 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 19 Białko ogółem [g] 0,9 Tłuszcz [g] 0,2 Węglowodany ogółem [g] 4,1 Błonnik pokarmowy [g] 1,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 2,8 Sól [g] Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 608,9 Białko ogółem [g] 22,3 Tłuszcz [g] 6,2 Węglowodany ogółem [g] 132,5 Błonnik pokarmowy [g] 33 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,4 suma cukrów prostych [g] 45,6 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg] 20,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 734,5 Białko ogółem [g] 24,6 Tłuszcz [g] 19,7 Węglowodany ogółem [g] 126,3 Błonnik pokarmowy [g] 26,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,5 suma cukrów prostych [g] 37,3 Sól [g] 1,8 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]
	Dieta bogatoreszkowa	Składniki	pieczywo żytnie 100 g (ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt 150 ml (BIA) Ogórki kiszzone 130 g Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIĘ)		Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Kotlet mielony pieczony 110 g (GLU, MIĘ) Ziemniaki gotowane 180 g Surówka z selera i jabłka 150 g (SEL) Kompot owocowy 250 ml	pieczywo żytnie 100 g (ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ciecierzycy 110 g Pomidor 130 g	pieczywo żytnie 30 g (ŻYT) Ser biały 60 g (BIA)
			Waga porcji [g]: 791		Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 190
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 777,7 Białko ogółem [g] 38 Tłuszcz [g] 23,8 Węglowodany ogółem [g] 112,7 Błonnik pokarmowy [g] 21,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,2 suma cukrów prostych [g] 36 Sól [g] 1,4 Cholesterol [mg] 59,7		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 766,1 Białko ogółem [g] 50,7 Tłuszcz [g] 19,3 Węglowodany ogółem [g] 105,2 Błonnik pokarmowy [g] 16,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,7 suma cukrów prostych [g] 19,7 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 121,1	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 546,5 Białko ogółem [g] 15,4 Tłuszcz [g] 16,4 Węglowodany ogółem [g] 93 Błonnik pokarmowy [g] 19,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,7 suma cukrów prostych [g] 14,5 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 147,3 Białko ogółem [g] 13 Tłuszcz [g] 3,3 Węglowodany ogółem [g] 17,6 Błonnik pokarmowy [g] 2,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,8 suma cukrów prostych [g] 2,4 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg] 10,2
	Dieta ubogoenergetyczna	Składniki	Pieczywo pszenne 70 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Jogurt 150 ml (BIA) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIĘ) Pomidor bs 130 g		Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml (BIA, SEL) Kotlet mielony pieczony 110 g (GLU, MIĘ) Marchewka gotowana z wody 150 g Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki gotowane 150 g	Pieczywo pszenne 70 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Polędwica sopocka 40 g (MIĘ) Pasta wielowarzywna 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
			Waga porcji [g]: 585		Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 420	Waga porcji [g]: 200

2025-07-20 niedziela			
Dieta eliminacyjna wegańska	Wartość odżywcza w porcji	SUMA	
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 921,3 Białko ogółem [g] 59,4 Tłuszcz [g] 43,8 Węglowodany ogółem [g] 355,9 Błonnik pokarmowy [g] 69,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 20,5 suma cukrów prostych [g] 111,8 Sól [g] 4,3 Cholesterol [mg] 94,8	
Dieta bogatoreszkowa	Składniki		
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 237,6 Białko ogółem [g] 117,1 Tłuszcz [g] 62,8 Węglowodany ogółem [g] 328,5 Błonnik pokarmowy [g] 59,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,4 suma cukrów prostych [g] 72,6 Sól [g] 4 Cholesterol [mg] 228,2	
Dieta ubogoenergetyczna	Składniki		

2025-07-20 niedziela

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta ubogoenergetyczna	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 422,1 Białko ogółem [g] 27,7 Tłuszcz [g] 9,5 Węglowodany ogółem [g] 52,1 Błonnik pokarmowy [g] 5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,4 suma cukrów prostych [g] 16,6 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 27,4		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 681,6 Białko ogółem [g] 48,3 Tłuszcz [g] 18,3 Węglowodany ogółem [g] 87,8 Błonnik pokarmowy [g] 14,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,5 suma cukrów prostych [g] 14,6 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 118,1	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 252,8 Białko ogółem [g] 13,8 Tłuszcz [g] 7,1 Węglowodany ogółem [g] 36,2 Błonnik pokarmowy [g] 5,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,7 suma cukrów prostych [g] 6,9 Sól [g] 2,2 Cholesterol [mg] 29,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]
	Składniki	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Margaryna 15 g sałata rozdrobniona 10 g Jabłko pieczone 1 szt herbata z cytryną b/c 250 ml Herbata 250 ml Pasta z marchewki 60 g pomidor bs rozdrobniony 130 g		Zupa pomidorowa z ryżem b/zabielania 350 ml (SEL) kotlet mielony rozdrobniony 110 g (MIE) ziemniaki puree 180 g marchewka gotowana rozdrobniona 150 g Kompot owocowy 250 ml	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Margaryna 15 g sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml poledwica sopocka mielona 60 g (MIE) Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 721		Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 200
Dieta papkowata bezmleczna	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 579 Białko ogółem [g] 11,2 Tłuszcz [g] 18,2 Węglowodany ogółem [g] 98,2 Błonnik pokarmowy [g] 10,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,5 suma cukrów prostych [g] 32,6 Sól [g] 1,2 Cholesterol [mg] 37,2		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 737,1 Białko ogółem [g] 56,1 Tłuszcz [g] 21,7 Węglowodany ogółem [g] 87,7 Błonnik pokarmowy [g] 16,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 7,8 suma cukrów prostych [g] 18,2 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 141,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 716,1 Białko ogółem [g] 30 Tłuszcz [g] 21,9 Węglowodany ogółem [g] 108,8 Błonnik pokarmowy [g] 20,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,7 suma cukrów prostych [g] 22,2 Sól [g] 4,2 Cholesterol [mg] 62,4	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]
	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) Kasza manna na mleku 250 ml (BIA, GLU) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIE) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Serek wiejski 150 g (BIA)	Zupa pomidorowa z ryżem zmiksowana 350 ml (BIA, SEL) kotlet mielony rozdrobniony 110 g (MIE) ziemniaki puree 180 g marchewka gotowana rozdrobniona 150 g Kompot owocowy 250 ml	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml poledwica sopocka mielona 60 g (MIE) Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g	Twarożek 60 g (BIA) Bulka wrocławska rozdrobniona 30 g (GLU)
Dieta papkowata bogatobiałkowa		Waga porcji [g]: 951	Waga porcji [g]: 50	Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 130

2025-07-20 niedziela			
Dieta ubogoenergetyczna	Wartość odżywcza w porcji	SUMA	
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 398,6 Białko ogółem [g] 89,9 Tłuszcz [g] 34,9 Węglowodany ogółem [g] 186,6 Błonnik pokarmowy [g] 25,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,6 suma cukrów prostych [g] 45,4 Sól [g] 3,8 Cholesterol [mg] 174,7	
Dieta papkowa bezmleczna	Składniki		
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 074,3 Białko ogółem [g] 97,4 Tłuszcz [g] 61,8 Węglowodany ogółem [g] 305,2 Błonnik pokarmowy [g] 48,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 28 suma cukrów prostych [g] 80,3 Sól [g] 6,4 Cholesterol [mg] 240,8	
Dieta papkowa bogatobiałkowa	Składniki		

2025-07-20 niedziela

			Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta papkowa bogatobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 932,1 Białko ogółem [g] 40,7 Tłuszcz [g] 29,6 Węglowodany ogółem [g] 140,2 Błonnik pokarmowy [g] 16 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14,6 suma cukrów prostych [g] 42,6 Sól [g] 1,4 Cholesterol [mg] 69,7	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 145,5 Białko ogółem [g] 16,5 Tłuszcz [g] 7,5 Węglowodany ogółem [g] 3 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 773,1 Białko ogółem [g] 56,8 Tłuszcz [g] 21,7 Węglowodany ogółem [g] 95,9 Błonnik pokarmowy [g] 17 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 7,8 suma cukrów prostych [g] 18,2 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 141,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 716,1 Białko ogółem [g] 30 Tłuszcz [g] 21,9 Węglowodany ogółem [g] 108,8 Błonnik pokarmowy [g] 20,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,7 suma cukrów prostych [g] 22,2 Sól [g] 4,2 Cholesterol [mg] 62,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 167,4 Białko ogółem [g] 13,6 Tłuszcz [g] 4,1 Węglowodany ogółem [g] 19,2 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2 suma cukrów prostych [g] 2,5 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg] 10,2
		Składniki	zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (SEL)		zupa pomidorowa z ryżem wzmocniona 500 ml (SEL) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Kisiel z jabłkiem 200 ml
			Waga porcji [g]: 350		Waga porcji [g]: 650	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 200
Dieta płynna wzmocniona beztłuszczowa	Wartość odżywcza w porcji		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 447,5 Białko ogółem [g] 18,7 Tłuszcz [g] 16,1 Węglowodany ogółem [g] 66,3 Błonnik pokarmowy [g] 18,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,3 suma cukrów prostych [g] 17,9 Sól [g] 0,7 Cholesterol [mg] 29,1		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 464,9 Białko ogółem [g] 18,7 Tłuszcz [g] 22 Węglowodany ogółem [g] 53,3 Błonnik pokarmowy [g] 10,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6 suma cukrów prostych [g] 11,4 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 48,6	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 526 Białko ogółem [g] 19 Tłuszcz [g] 24,2 Węglowodany ogółem [g] 67,6 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,3 suma cukrów prostych [g] 18,4 Sól [g] 0,7 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]
		Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JAJ)	Serek wiejski 150 g (BIA)	zupa pomidorowa z ryżem wzmocniona 500 ml (SEL) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa 500 ml (BIA, SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Jogurt naturalny 150 g (BIA)
			Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 50	Waga porcji [g]: 650	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 100
Dieta płynna wzmocniona bogatobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 660,8 Białko ogółem [g] 31,4 Tłuszcz [g] 31,6 Węglowodany ogółem [g] 63,4 Błonnik pokarmowy [g] 1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,6 suma cukrów prostych [g] 32,2 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 433,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 145,5 Białko ogółem [g] 16,5 Tłuszcz [g] 7,5 Węglowodany ogółem [g] 3 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 464,9 Białko ogółem [g] 18,7 Tłuszcz [g] 22 Węglowodany ogółem [g] 53,3 Błonnik pokarmowy [g] 10,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6 suma cukrów prostych [g] 11,4 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 48,6	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 526 Białko ogółem [g] 19 Tłuszcz [g] 24,2 Węglowodany ogółem [g] 67,6 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,3 suma cukrów prostych [g] 18,4 Sól [g] 0,7 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 90 Białko ogółem [g] 6,5 Tłuszcz [g] 3 Węglowodany ogółem [g] 9,3 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,8 suma cukrów prostych [g] 6,3 Sól [g] 0,2 Cholesterol [mg] 12
		Składniki					

2025-07-20 niedziela	Dieta papkowa bogatobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	SUMA
			Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 734,2 Białko ogółem [g] 157,6 Tłuszcz [g] 84,8 Węglowodany ogółem [g] 367,1 Błonnik pokarmowy [g] 53,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 35,1 suma cukrów prostych [g] 85,5 Sól [g] 8,1 Cholesterol [mg] 283,5
	Dieta płynna wzmocniona bezniełeczna	Składniki	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 480,5 Białko ogółem [g] 56,5 Tłuszcz [g] 62,3 Węglowodany ogółem [g] 197,7 Błonnik pokarmowy [g] 49 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 23,6 suma cukrów prostych [g] 55 Sól [g] 2 Cholesterol [mg] 77,7
	Dieta płynna wzmocniona bogatobiałkowa	Składniki	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 887,2 Białko ogółem [g] 92,1 Tłuszcz [g] 88,3 Węglowodany ogółem [g] 196,6 Błonnik pokarmowy [g] 30,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 37,7 suma cukrów prostych [g] 68,3 Sól [g] 3,5 Cholesterol [mg] 493,8