

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
2025-08-30 sobota	Dieta podstawowa	Składniki		Zupa kapuśniak z ziemniakami 350 ml (SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Jabłko 1 szt Kompot owocowy 250 ml Sos boloński 150 g (GLU, MIĘ)	Pieczywo pszenne 60 g (GLU) pieczywo żytnie 40 g (ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) Ogórek świeży 130 g wędlina kaliska 60 g (BIA, GLU, JAJ, MIĘ, ORZ, SEL, DWU, SOJ, GOR, ZIA)	Pieczywo pszenne 30 g (GLU) Jajko gotowane 1 szt (JAJ)
		Waga porcji [g]: 1 030		Waga porcji [g]: 971	Waga porcji [g]: 690	Waga porcji [g]: 101
	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Wartość odżywcza w porcji		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 742,4 Białko ogółem [g] 52,8 Tłuszcz [g] 18,7 Węglowodany ogółem [g] 133,7 Błonnik pokarmowy [g] 11 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,8 suma cukrów prostych [g] 28,6 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 105,1	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 611,3 Białko ogółem [g] 27,9 Tłuszcz [g] 31,5 Węglowodany ogółem [g] 58 Błonnik pokarmowy [g] 9,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,6 suma cukrów prostych [g] 11,2 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 185,7 Białko ogółem [g] 13,8 Tłuszcz [g] 10 Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,1 suma cukrów prostych [g] 0,2 Sól [g] 0,5 Cholesterol [mg] 360
		Waga porcji [g]: 730	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 001	Waga porcji [g]: 590	Waga porcji [g]: 101

		SUMA
2025-08-30 sobota	Dieta podstawowa	Składniki
		Wartość odżywcza w porcji Wartość energetyczna[kcal] 2 241,8 Białko ogółem [g] 123,8 Tłuszcz [g] 86 Węglowodany ogółem [g] 295,8 Błonnik pokarmowy [g] 30,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 31,6 suma cukrów prostych [g] 77,2 Sól [g] 5,4 Cholesterol [mg] 568,1
	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Składniki
		Wartość odżywcza w porcji Wartość energetyczna[kcal] 2 363,2 Białko ogółem [g] 110,8 Tłuszcz [g] 83,6 Węglowodany ogółem [g] 256 Błonnik pokarmowy [g] 42,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 30,4 suma cukrów prostych [g] 88,2 Sól [g] 6 Cholesterol [mg] 559,5

2025-08-30 sobota

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta łatwostrawna	Składniki	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) Pomidor bs 130 g wędlina kaliska 60 g (BIA, GLU, JAJ, MIĘ, ORZ, SEL, DWU, SOJ, GOR, ZIA)		Zupa ziemniaczana 300 g (BIA, SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Brokuł gotowany na parze z oliwą 150 g Kompot ow ocowy 250 ml Sos boloński 150 g (GLU, MIĘ)	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa krakowska 60 g (MIĘ) Pomidor bs 130 g sos tzatziki 30 g (BIA)	Pieczywo pszenne 30 g (GLU) szynka wiejska 30 g (MIĘ)
		Waga porcji [g]: 930		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 430	Waga porcji [g]: 140
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 674,5 Białko ogółem [g] 28,6 Tłuszcz [g] 25,6 Węglowodany ogółem [g] 86,9 Błonnik pokarmowy [g] 8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14,1 suma cukrów prostych [g] 38 Sól [g] 2,8 Cholesterol [mg] 65,8		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 833,3 Białko ogółem [g] 68,5 Tłuszcz [g] 23,2 Węglowodany ogółem [g] 131,7 Błonnik pokarmowy [g] 12,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 7,4 suma cukrów prostych [g] 12,8 Sól [g] 0,5 Cholesterol [mg] 129,9	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 418,4 Białko ogółem [g] 19,2 Tłuszcz [g] 19,6 Węglowodany ogółem [g] 42,7 Błonnik pokarmowy [g] 4,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,5 suma cukrów prostych [g] 5,4 Sól [g] 0,7 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 77,2 Białko ogółem [g] 6,7 Tłuszcz [g] 1,3 Węglowodany ogółem [g] 10 Błonnik pokarmowy [g] 0,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,4 suma cukrów prostych [g] 0,2 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg]
Dieta łatwostrawna bezmleczna	Składniki	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Filet kruchy 60 g (MIĘ) Pomidor bs 130 g		Zupa ziemniaczana b/zab 350 g (SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Brokuł gotowany na parze z oliwą 150 g Kompot ow ocowy 250 ml Sos boloński 150 g (GLU, MIĘ)	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa biała gotowana 120 g Pomidor bs 130 g	Jajko gotowane 1 szt (JAJ) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 745		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 485	Waga porcji [g]: 101
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 401,3 Białko ogółem [g] 19 Tłuszcz [g] 15,3 Węglowodany ogółem [g] 66,5 Błonnik pokarmowy [g] 8,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,8 suma cukrów prostych [g] 23,9 Sól [g] 2 Cholesterol [mg] 37,2		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 808,5 Białko ogółem [g] 66,9 Tłuszcz [g] 22,2 Węglowodany ogółem [g] 129,4 Błonnik pokarmowy [g] 12,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,9 suma cukrów prostych [g] 10,9 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg] 125,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 524,3 Białko ogółem [g] 24,1 Tłuszcz [g] 30,8 Węglowodany ogółem [g] 40,1 Błonnik pokarmowy [g] 4,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,5 suma cukrów prostych [g] 4,9 Sól [g] 0,7 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 185,7 Białko ogółem [g] 13,8 Tłuszcz [g] 10 Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,1 suma cukrów prostych [g] 0,2 Sól [g] 0,5 Cholesterol [mg] 360

2025-08-30 sobota

		SUMA
Dieta łatwostrawna	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 003,4 Białko ogółem [g] 123 Tłuszcz [g] 69,7 Węglowodany ogółem [g] 271,3 Błonnik pokarmowy [g] 25,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 30,4 suma cukrów prostych [g] 56,4 Sól [g] 5,1 Cholesterol [mg] 232,9
Dieta łatwostrawna bezmleczna	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 919,8 Białko ogółem [g] 123,8 Tłuszcz [g] 78,3 Węglowodany ogółem [g] 246,5 Błonnik pokarmowy [g] 26,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 27,3 suma cukrów prostych [g] 39,9 Sól [g] 3,6 Cholesterol [mg] 559,9

2025-08-30 sobota	Dieta bogatobiałkowa	Składniki	Pieczyno pszenne 100 g (<i>GLU</i>) Masło extra 82% 15 g (<i>BIA</i>) Sałata 10 g Owoc 130 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (<i>BIA</i>) Płatki owsiane na mleku 250 ml (<i>BIA, GLU</i>) Pomidor bs 130 g wędlina kaliska 60 g (<i>BIA, GLU, JAJ, MIĘ, ORZ, SEL, DWU, SOJ, GOR, ZIA</i>)	Kefir 150 ml (<i>BIA</i>)	Zupa ziemniaczana 350 g (<i>BIA, SEL</i>) Sos boloński 150 g (<i>GLU, MIĘ</i>) Makaron gotowany 180 g (<i>GLU</i>) Brokuł gotowany na parze z oliwą 150 g Kompot ow ocowy 250 ml	Pieczyno pszenne 100 g (<i>GLU</i>) Masło extra 82% 15 g (<i>BIA</i>) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa biała gotowana 120 g Pomidor bs 130 g sos tzatziki 30 g (<i>BIA</i>)	Serek homogenizowany naturalny 200 g (<i>BIA</i>)
		Waga porcji [g]: 930	Waga porcji [g]: 150	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 510	Waga porcji [g]: 50	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 674,5 Białko ogółem [g] 28,6 Tłuszcz [g] 25,6 Węglowodany ogółem [g] 86,9 Błonnik pokarmowy [g] 8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14,1 suma cukrów prostych [g] 38 Sól [g] 2,8 Cholesterol [mg] 65,8	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 30,6 Białko ogółem [g] 2 Tłuszcz [g] 1,2 Węglowodany ogółem [g] 2,8 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 908,4 Białko ogółem [g] 74,1 Tłuszcz [g] 26,7 Węglowodany ogółem [g] 137,3 Błonnik pokarmowy [g] 13 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,4 suma cukrów prostych [g] 13,6 Sól [g] 0,5 Cholesterol [mg] 149,9	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 544,4 Białko ogółem [g] 25,4 Tłuszcz [g] 30,8 Węglowodany ogółem [g] 42,7 Błonnik pokarmowy [g] 4,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,5 suma cukrów prostych [g] 5,4 Sól [g] 0,7 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 204 Białko ogółem [g] 16 Tłuszcz [g] 12 Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8 suma cukrów prostych [g] Sól [g] 0,1 Cholesterol [mg]	
	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezmleczna	Składniki	pieczywo żytnie 100 g (<i>ŻYT</i>) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Filet kruchy 60 g (<i>MIĘ</i>) Ogórek świeży 130 g	gruszka 150 g	Zupa ziemniaczana b/zab 350 g (<i>SEL</i>) Makaron razowy gotowany 180 g Jabłko 1 szt Kompot ow ocowy 250 ml Sos boloński 150 g (<i>GLU, MIĘ</i>)	pieczywo żytnie 100 g (<i>ŻYT</i>) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa biała gotowana 120 g Pomidor 130 g	Jajko gotowane 1 szt (<i>JAJ</i>) pieczywo żytnie 30 g (<i>ŻYT</i>)
		Waga porcji [g]: 745	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 001	Waga porcji [g]: 565	Waga porcji [g]: 101	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 473,9 Białko ogółem [g] 20,7 Tłuszcz [g] 16 Węglowodany ogółem [g] 84,3 Błonnik pokarmowy [g] 14,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,9 suma cukrów prostych [g] 23,7 Sól [g] 2,5 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 87 Białko ogółem [g] 0,9 Tłuszcz [g] 0,3 Węglowodany ogółem [g] 21,6 Błonnik pokarmowy [g] 3,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 14,9 Sól [g] Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 831,9 Białko ogółem [g] 45,4 Tłuszcz [g] 20 Węglowodany ogółem [g] 65,6 Błonnik pokarmowy [g] 9,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,8 suma cukrów prostych [g] 27 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg] 125,5	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 636 Białko ogółem [g] 27,6 Tłuszcz [g] 32 Węglowodany ogółem [g] 66,4 Błonnik pokarmowy [g] 12,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,7 suma cukrów prostych [g] 11,4 Sól [g] 1,2 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 208,1 Białko ogółem [g] 14,3 Tłuszcz [g] 10,2 Węglowodany ogółem [g] 16 Błonnik pokarmowy [g] 2,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,1 suma cukrów prostych [g] 0,5 Sól [g] 0,7 Cholesterol [mg] 360	

2025-08-30 sobota

		SUMA
Data bogatobiałkowa	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 361,9 Białko ogółem [g] 146,1 Tłuszcz [g] 96,3 Węglowodany ogółem [g] 269,7 Błonnik pokarmowy [g] 25,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 39 suma cukrów prostych [g] 57 Sól [g] 4,1 Cholesterol [mg] 252,9
Data z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów beznleczna	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 236,9 Białko ogółem [g] 108,9 Tłuszcz [g] 78,5 Węglowodany ogółem [g] 253,9 Błonnik pokarmowy [g] 42,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 27,6 suma cukrów prostych [g] 77,5 Sól [g] 4,8 Cholesterol [mg] 559,9

2025-08-30 sobota

		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 Owoc 130 g Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) wędlina kaliska 60 g (BIA, GLU, JAJ, MIĘ, ORZ, SEL, DWU, SOJ, GOR, ZIA) herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g		Sos warzywny z pomidorami 150 g (SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Brokuł gotowany na parze z oliwą 150 g Kompot ow ocowy 250 ml Zupa ziemniaczana 300 g (BIA, SEL)	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g kielbasa krakowska 60 g (MIĘ)	szynka wiejska 30 g (MIĘ) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 820		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 340	Waga porcji [g]: 140
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 617,5 Białko ogółem [g] 24 Tłuszcz [g] 15,9 Węglowodany ogółem [g] 99,2 Błonnik pokarmowy [g] 8,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,6 suma cukrów prostych [g] 27,1 Sól [g] 2,9 Cholesterol [mg] 21		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 640,8 Białko ogółem [g] 41,6 Tłuszcz [g] 12,7 Węglowodany ogółem [g] 136,3 Błonnik pokarmowy [g] 15,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3 suma cukrów prostych [g] 17,6 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg] 50,1	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 465,1 Białko ogółem [g] 21,6 Tłuszcz [g] 14,9 Węglowodany ogółem [g] 63,7 Błonnik pokarmowy [g] 3,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,9 suma cukrów prostych [g] 6,2 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 12,4	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 77,2 Białko ogółem [g] 6,7 Tłuszcz [g] 1,3 Węglowodany ogółem [g] 10 Błonnik pokarmowy [g] 0,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,4 suma cukrów prostych [g] 0,2 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg]
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Składniki	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) wędlina kaliska 60 g (BIA, GLU, JAJ, MIĘ, ORZ, SEL, DWU, SOJ, GOR, ZIA) herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g		Sos warzywny z pomidorami 150 g (SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Brokuł gotowany na parze z oliwą 150 g Kompot ow ocowy 250 ml Zupa grysikowa 300 ml (GLU, SEL)	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g kielbasa krakowska 40 g (MIĘ) Pomidor bs 130 g	szynka wiejska 30 g (MIĘ) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 820		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 380	Waga porcji [g]: 140
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 617,5 Białko ogółem [g] 24 Tłuszcz [g] 15,9 Węglowodany ogółem [g] 99,2 Błonnik pokarmowy [g] 8,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,6 suma cukrów prostych [g] 27,1 Sól [g] 2,9 Cholesterol [mg] 21		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 520,7 Białko ogółem [g] 32,4 Tłuszcz [g] 6,9 Węglowodany ogółem [g] 128 Błonnik pokarmowy [g] 14,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,1 suma cukrów prostych [g] 14,9 Sól [g] 0,2 Cholesterol [mg] 17,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 456,2 Białko ogółem [g] 18,8 Tłuszcz [g] 13,1 Węglowodany ogółem [g] 69,1 Błonnik pokarmowy [g] 5,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4 suma cukrów prostych [g] 9,8 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg] 12,4	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 77,2 Białko ogółem [g] 6,7 Tłuszcz [g] 1,3 Węglowodany ogółem [g] 10 Błonnik pokarmowy [g] 0,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,4 suma cukrów prostych [g] 0,2 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg]

2025-08-30 sobota

		SUMA
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 800,6 Białko ogółem [g] 93,9 Tłuszcz [g] 44,8 Węglowodany ogółem [g] 309,2 Błonnik pokarmowy [g] 28 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,9 suma cukrów prostych [g] 51,1 Sól [g] 5,4 Cholesterol [mg] 83,5
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 671,6 Białko ogółem [g] 81,9 Tłuszcz [g] 37,2 Węglowodany ogółem [g] 306,3 Błonnik pokarmowy [g] 28,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,1 suma cukrów prostych [g] 52 Sól [g] 5,3 Cholesterol [mg] 50,9

2025-08-30 sobota

		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 Owoc 130 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) twarożek z koperkiem 110 g (BIA) pomidor bs rozdrobniony 130 g		zupa ziemniaczana zmiiksowana 350 g (BIA, SEL) Sos boloński 150 g (GLU, MIĘ) makaron gotowany rozdrobniony 180 g (GLU) brokuł gotowany rozdrobniony 150 g Kompot ow ocowy 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 kielbasa biała gotowana rozdrobniona 120 g pomidor bs rozdrobniony 130 g sos tzatzyki 30 g (BIA)	jajko gotowane rozdrobnione 1 szt (JAJ) Bulka wrocławska rozdrobniona 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 930		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 450	Waga porcji [g]: 41
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 898,5 Białko ogółem [g] 44,8 Tłuszcz [g] 31,1 Węglowodany ogółem [g] 114,1 Błonnik pokarmowy [g] 8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 17 suma cukrów prostych [g] 42,8 Sól [g] 1,6 Cholesterol [mg] 84,5		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 908,4 Białko ogółem [g] 74,1 Tłuszcz [g] 26,7 Węglowodany ogółem [g] 137,3 Błonnik pokarmowy [g] 13 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,4 suma cukrów prostych [g] 13,6 Sól [g] 0,5 Cholesterol [mg] 149,9	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 684,4 Białko ogółem [g] 29,1 Tłuszcz [g] 34,3 Węglowodany ogółem [g] 66,1 Błonnik pokarmowy [g] 3,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,4 suma cukrów prostych [g] 6,6 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 228,2 Białko ogółem [g] 14,9 Tłuszcz [g] 11 Węglowodany ogółem [g] 17,6 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,3 suma cukrów prostych [g] 0,6 Sól [g] 0,7 Cholesterol [mg] 360
Dieta papkowata bez cukru	Składniki	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g Owoc 130 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) twarożek z koperkiem 110 g (BIA) pomidor bs rozdrobniony 130 g	gruszka 150 g	zupa ziemniaczana zmiiksowana 350 g (BIA, SEL) Sos boloński 150 g (GLU, MIĘ) makaron gotowany rozdrobniony 180 g (GLU) brokuł gotowany rozdrobniony 150 g Kompot ow ocowy 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 kielbasa biała gotowana rozdrobniona 120 g pomidor bs rozdrobniony 130 g sos tzatzyki 30 g (BIA)	jajko gotowane rozdrobnione 1 szt (JAJ) Bulka wrocławska rozdrobniona 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 930	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 450	Waga porcji [g]: 41
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 898,5 Białko ogółem [g] 44,8 Tłuszcz [g] 31,1 Węglowodany ogółem [g] 114,1 Błonnik pokarmowy [g] 8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 17 suma cukrów prostych [g] 42,8 Sól [g] 1,6 Cholesterol [mg] 84,5	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 87 Białko ogółem [g] 0,9 Tłuszcz [g] 0,3 Węglowodany ogółem [g] 21,6 Błonnik pokarmowy [g] 3,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 14,9 Sól [g] Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 908,4 Białko ogółem [g] 74,1 Tłuszcz [g] 26,7 Węglowodany ogółem [g] 137,3 Błonnik pokarmowy [g] 13 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,4 suma cukrów prostych [g] 13,6 Sól [g] 0,5 Cholesterol [mg] 149,9	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 684,4 Białko ogółem [g] 29,1 Tłuszcz [g] 34,3 Węglowodany ogółem [g] 66,1 Błonnik pokarmowy [g] 3,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,4 suma cukrów prostych [g] 6,6 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 228,2 Białko ogółem [g] 14,9 Tłuszcz [g] 11 Węglowodany ogółem [g] 17,6 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,3 suma cukrów prostych [g] 0,6 Sól [g] 0,7 Cholesterol [mg] 360

2025-08-30 sobota

		SUMA
Dieta papkowa	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 719,5 Białko ogółem [g] 162,9 Tłuszcz [g] 103,1 Węglowodany ogółem [g] 335,1 Błonnik pokarmowy [g] 25,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 38,1 suma cukrów prostych [g] 63,6 Sól [g] 3,8 Cholesterol [mg] 631,6
Dieta papkowata bez cukru	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 806,5 Białko ogółem [g] 163,8 Tłuszcz [g] 103,4 Węglowodany ogółem [g] 356,7 Błonnik pokarmowy [g] 28,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 38,2 suma cukrów prostych [g] 78,5 Sól [g] 3,8 Cholesterol [mg] 631,6

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta płynna wzmocniona	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JAJ)		zupa ziemniaczana wzmocniona zmiększana 500 g (SEL) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzy nowa wzmocniona 500 ml (BIA, SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Serek homogenizowany naturalny 200 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 500		Waga porcji [g]: 650	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 50
	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] 608,5 Białko ogółem [g] 27,7 Tłuszcz [g] 29,8 Węglowodany ogółem [g] 61,4 Błonnik pokarmowy [g] 8,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,3 suma cukrów prostych [g] 5,5 Sól [g] 0,3 Cholesterol [mg] 77,7	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] 204 Białko ogółem [g] 16 Tłuszcz [g] 12 Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8 suma cukrów prostych [g] Sól [g] 0,1 Cholesterol [mg]
Dieta płynna wzmocniona bez cukru	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JAJ)	gruszka 150 g	zupa ziemniaczana wzmocniona zmiększana 500 g (SEL) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzy nowa wzmocniona 500 ml (BIA, SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Serek homogenizowany naturalny 200 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 650	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 50
	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] 87 Białko ogółem [g] 0,9 Tłuszcz [g] 0,3 Węglowodany ogółem [g] 21,6 Błonnik pokarmowy [g] 3,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 14,9 Sól [g] Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 608,5 Białko ogółem [g] 27,7 Tłuszcz [g] 29,8 Węglowodany ogółem [g] 61,4 Błonnik pokarmowy [g] 8,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,3 suma cukrów prostych [g] 5,5 Sól [g] 0,3 Cholesterol [mg] 77,7	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] 204 Białko ogółem [g] 16 Tłuszcz [g] 12 Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8 suma cukrów prostych [g] Sól [g] 0,1 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 Owoc 130 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) Humus 60 g Ogórek świeży 130 g	gruszka 150 g	Zupa kapuśniak z ziemniakami 350 ml (SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml Jabłko 1 szt Sos warzywny z pomidorami 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 kiełbasa wege 60 g Pomidor 130 g	Jajko gotowane 1 szt (JAJ) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 971	Waga porcji [g]: 590	Waga porcji [g]: 101

2025-08-30 sobota

		SUMA
Dieta płynna wzmocniona	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 999,3 Białko ogółem [g] 94,1 Tłuszcz [g] 97,6 Węglowodany ogółem [g] 192,4 Błonnik pokarmowy [g] 28,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 46,2 suma cukrów prostych [g] 56,1 Sól [g] 2 Cholesterol [mg] 510,9
Dieta płynna wzmocniona bez cukru	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 086,3 Białko ogółem [g] 95 Tłuszcz [g] 97,9 Węglowodany ogółem [g] 214 Błonnik pokarmowy [g] 32,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 46,3 suma cukrów prostych [g] 71 Sól [g] 2 Cholesterol [mg] 510,9
Dieta eliminacyjna wegetariańska	Składniki	

2025-08-30 sobota

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta eliminacyjna wegetariańska	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 701,5 Białko ogółem [g] 24,2 Tłuszcz [g] 22,9 Węglowodany ogółem [g] 106,4 Błonnik pokarmowy [g] 13,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13 suma cukrów prostych [g] 39,5 Sól [g] 1,4 Cholesterol [mg] 65,8	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 87 Białko ogółem [g] 0,9 Tłuszcz [g] 0,3 Węglowodany ogółem [g] 21,6 Błonnik pokarmowy [g] 3,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 14,9 Sól [g] Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 520,9 Białko ogółem [g] 23,1 Tłuszcz [g] 6,1 Węglowodany ogółem [g] 138,3 Błonnik pokarmowy [g] 14,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,9 suma cukrów prostych [g] 33,3 Sól [g] 0,8 Cholesterol [mg] 13,6	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 364,4 Białko ogółem [g] 8,3 Tłuszcz [g] 14,3 Węglowodany ogółem [g] 55,4 Błonnik pokarmowy [g] 9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,6 suma cukrów prostych [g] 10,8 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 185,7 Białko ogółem [g] 13,8 Tłuszcz [g] 10 Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,1 suma cukrów prostych [g] 0,2 Sól [g] 0,5 Cholesterol [mg] 360
	Składniki	Pieczynko bezglutenowe 100 g Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Sok wielowarzywny 250 ml Płatki jaglane na mleku 250 ml (BIA) Humus 60 g Pomidor bs 130 g		Zupa kapuśniak z ziemniakami 350 ml (SEL) Sos boloński b/glut 150 g (MIĘ) Makaron bezglutenowy 180 g Jabłko 1 szt Kompot owocowy 250 ml	Pieczynko bezglutenowe 100 g Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa biała gotowana 120 g Pomidor 130 g sos tzatziki 30 g (BIA)	Jajko gotowane 1 szt (JAJ) Pieczynko bezglutenowe 30 g
Dieta eliminacyjna bezglutenowa	Waga porcji [g]: 940		Waga porcji [g]: 901	Waga porcji [g]: 590	Waga porcji [g]: 101	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 603,8 Białko ogółem [g] 13,5 Tłuszcz [g] 37,6 Węglowodany ogółem [g] 60,4 Błonnik pokarmowy [g] 10,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,6 suma cukrów prostych [g] 34 Sól [g] 0,3 Cholesterol [mg] 51,5		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 903,6 Białko ogółem [g] 55,2 Tłuszcz [g] 21 Węglowodany ogółem [g] 122,2 Błonnik pokarmowy [g] 13,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 7,5 suma cukrów prostych [g] 28,6 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 135,6	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 609,1 Białko ogółem [g] 23 Tłuszcz [g] 50,3 Węglowodany ogółem [g] 19,5 Błonnik pokarmowy [g] 4,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,4 suma cukrów prostych [g] 10,2 Sól [g] 0,1 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 194 Białko ogółem [g] 12,5 Tłuszcz [g] 15,7 Węglowodany ogółem [g] 1,1 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3 suma cukrów prostych [g] Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg] 360
Dieta niskobiałkowa	Składniki	Bulka wrocławska 80 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Pasta z brokuła i cukinii 110 g Pomidor bs 130 g		Zupa grysikowa 300 ml (GLU, SEL) Ziemniaki gotowane 150 g Kompot owocowy 250 ml Cukinia duszona 150 g Sos warzywny z pomidorami 150 g (SEL)	Bulka wrocławska 80 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z pieczoną dynią 60 g (BIA) Pomidor bs 130 g	Sok wielowarzywny 200 ml
	Waga porcji [g]: 670		Waga porcji [g]: 1 070	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 200	

2025-08-30 sobota			
Dieta eliminacyjna wegetariańska		SUMA	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 859,5 Białko ogółem [g] 70,3 Tłuszcz [g] 53,6 Węglowodany ogółem [g] 332,2 Błonnik pokarmowy [g] 40,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 25,7 suma cukrów prostych [g] 98,7 Sól [g] 3,6 Cholesterol [mg] 476,6	
	Składniki		
Dieta eliminacyjna bezglutenowa			
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 310,5 Białko ogółem [g] 104,2 Tłuszcz [g] 124,6 Węglowodany ogółem [g] 203,2 Błonnik pokarmowy [g] 28,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,5 suma cukrów prostych [g] 72,8 Sól [g] 1,8 Cholesterol [mg] 584,3	
	Składniki		
Dieta niskobiałkowa			

2025-08-30 sobota

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta niskobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 510,5 Białko ogółem [g] 12,1 Tłuszcz [g] 17,4 Węglowodany ogółem [g] 81,6 Błonnik pokarmowy [g] 10,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,3 suma cukrów prostych [g] 27,5 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 37,2		Wartość energetyczna[kcal] 521,7 Białko ogółem [g] 15,5 Tłuszcz [g] 19,1 Węglowodany ogółem [g] 77 Błonnik pokarmowy [g] 11,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2 suma cukrów prostych [g] 13,3 Sól [g] 0,2 Cholesterol [mg] 17,5	Wartość energetyczna[kcal] 421,3 Białko ogółem [g] 12,9 Tłuszcz [g] 17,4 Węglowodany ogółem [g] 55,7 Błonnik pokarmowy [g] 3,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,8 suma cukrów prostych [g] 6,6 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 41,3	Wartość energetyczna[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]
	Składniki	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Salata 10 g Owoc 130 g Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) wędlina kaliska 60 g (BIA, GLU, JAJ, MIE, ORZ, SEL, DWU, SOJ, GOR, ZIA) Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Pomidor bs 130 g	gruszka 150 g	Sos boloński 150 g (GLU, MIE) Makaron gotowany 180 g (GLU) Brokuł gotowany na parze z oliwą 150 g Kompot ow ocowy 250 ml Zupa ziemniaczana 350 g (BIA, SEL)	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Salata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa krakowska 60 g (MIE) Pomidor bs 130 g	szynka wiejska 30 g (MIE) Bulka wrocławska 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 870	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 340	Waga porcji [g]: 80
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 816,1 Białko ogółem [g] 32,4 Tłuszcz [g] 29,1 Węglowodany ogółem [g] 110,7 Błonnik pokarmowy [g] 7,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15 suma cukrów prostych [g] 39,3 Sól [g] 3,2 Cholesterol [mg] 65,8	Wartość energetyczna[kcal] 87 Białko ogółem [g] 0,9 Tłuszcz [g] 0,3 Węglowodany ogółem [g] 21,6 Błonnik pokarmowy [g] 3,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 14,9 Sól [g] Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] 908,4 Białko ogółem [g] 74,1 Tłuszcz [g] 26,7 Węglowodany ogółem [g] 137,3 Błonnik pokarmowy [g] 13 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,4 suma cukrów prostych [g] 13,6 Sól [g] 0,5 Cholesterol [mg] 149,9	Wartość energetyczna[kcal] 539,9 Białko ogółem [g] 21,7 Tłuszcz [g] 23,1 Węglowodany ogółem [g] 63,8 Błonnik pokarmowy [g] 3,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,4 suma cukrów prostych [g] 6,2 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] 119,7 Białko ogółem [g] 7,8 Tłuszcz [g] 2,3 Węglowodany ogółem [g] 17,2 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,7 suma cukrów prostych [g] 0,6 Sól [g] 1,2 Cholesterol [mg]
Dieta eliminacyjna wegańska	Składniki	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Salata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Pasta z brokuła i cukinii 110 g Ogórek świeży 130 g	gruszka 150 g	Sos warzywny z pomidorami 150 g (SEL) Kompot ow ocowy 250 ml Zupa kapuśniak z ziemniakami 350 ml (SEL) Jabłko 1 szt Ryż gotow any 180 g	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Salata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z pieczoną dynią 110 g (BIA) Pomidor 130 g	Sok wielowarzywny 200 ml
		Waga porcji [g]: 675	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 971	Waga porcji [g]: 435	Waga porcji [g]: 200

2025-08-30 sobota			
Dieta niskobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	SUMA	
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 472,5 Białko ogółem [g] 41,4 Tłuszcz [g] 54,1 Węglowodany ogółem [g] 218,4 Błonnik pokarmowy [g] 26,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 21,2 suma cukrów prostych [g] 50,2 Sól [g] 2 Cholesterol [mg] 96	
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Składniki		
Dieta eliminacyjna wegańska	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 471,1 Białko ogółem [g] 136,9 Tłuszcz [g] 81,5 Węglowodany ogółem [g] 350,6 Błonnik pokarmowy [g] 28,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 33,6 suma cukrów prostych [g] 74,6 Sól [g] 5,9 Cholesterol [mg] 252,9	
	Składniki		

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
2025-08-30 sobota	Dieta eliminacyjna wegańska	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 567,3 Białko ogółem [g] 13,7 Tłuszcz [g] 18,2 Węglowodany ogółem [g] 92,3 Błonnik pokarmowy [g] 9,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,5 suma cukrów prostych [g] 26,7 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 87 Białko ogółem [g] 0,9 Tłuszcz [g] 0,3 Węglowodany ogółem [g] 21,6 Błonnik pokarmowy [g] 3,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 14,9 Sól [g] Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 577,4 Białko ogółem [g] 15,3 Tłuszcz [g] 4,7 Węglowodany ogółem [g] 126 Błonnik pokarmowy [g] 15,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1 suma cukrów prostych [g] 33,5 Sól [g] 0,8 Cholesterol [mg] 13,6	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 551,4 Białko ogółem [g] 20,3 Tłuszcz [g] 19,6 Węglowodany ogółem [g] 77,7 Błonnik pokarmowy [g] 6,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,7 suma cukrów prostych [g] 13,1 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg] 44,7	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]
	Dieta bogatobiałkowa	Składniki pieczywo żytnie 100 g (ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) Ogórek świeży 130 g wędlina kaliska 60 g (BIA, GLU, JAJ, MIĘ, ORZ, SEL, DWU, SOJ, GOR, ZIA)		Zupa kapuśniak z ziemniakami 350 ml (SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Brokuł gotowany na parze z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos boloński 150 g (GLU, MIĘ)	pieczywo żytnie 100 g (ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa biała gotowana 120 g Pomidor 130 g sos tzatziki 30 g (BIA)	pieczywo żytnie 50 g (ŻYT) Jajko gotowane 1 szt (JAJ)
		Waga porcji [g]: 930		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 590	Waga porcji [g]: 101
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 747,1 Białko ogółem [g] 30,3 Tłuszcz [g] 26,3 Węglowodany ogółem [g] 104,6 Błonnik pokarmowy [g] 13,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14,2 suma cukrów prostych [g] 37,8 Sól [g] 3,3 Cholesterol [mg] 65,8		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 719,3 Białko ogółem [g] 61,2 Tłuszcz [g] 19 Węglowodany ogółem [g] 120,9 Błonnik pokarmowy [g] 14 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,9 suma cukrów prostych [g] 12,5 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 105,1	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 656,1 Białko ogółem [g] 28,9 Tłuszcz [g] 32 Węglowodany ogółem [g] 69 Błonnik pokarmowy [g] 13 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,7 suma cukrów prostych [g] 11,8 Sól [g] 1,2 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 253,5 Białko ogółem [g] 15,5 Tłuszcz [g] 10,6 Węglowodany ogółem [g] 26,2 Błonnik pokarmowy [g] 4,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,2 suma cukrów prostych [g] 0,8 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 360
	Dieta ubogoenergetyczna	Składniki Pieczywo pszenne 70 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) wędlina kaliska 60 g (BIA, GLU, JAJ, MIĘ, ORZ, SEL, DWU, SOJ, GOR, ZIA) Pomidor bs 130 g		Zupa ziemniaczana 300 g (BIA, SEL) Sos warzywny z pomidorami 150 g (SEL) Brokuł gotowany na parze z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Makaron gotowany 150 g (GLU)	Pieczywo pszenne 70 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa krakowska 40 g (MIĘ) Pomidor bs 130 g	Serek homogenizowany naturalny 200 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 880		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 400	Waga porcji [g]: 50

2025-08-30 sobota			
Dieta eliminacyjna wegańska	Wartość odżywcza w porcji	SUMA	
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 802,1 Białko ogółem [g] 51,1 Tłuszcz [g] 43 Węglowodany ogółem [g] 321,7 Błonnik pokarmowy [g] 36,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 21,4 suma cukrów prostych [g] 91 Sól [g] 3 Cholesterol [mg] 95,5	
Dieta bogatoreszkowa	Składniki		
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 376 Białko ogółem [g] 135,9 Tłuszcz [g] 87,9 Węglowodany ogółem [g] 320,7 Błonnik pokarmowy [g] 44,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 32 suma cukrów prostych [g] 62,9 Sól [g] 6,4 Cholesterol [mg] 568,1	
Dieta ubogoenergetyczna	Składniki		

2025-08-30 sobota

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta ubogoenergetyczna	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 430,1 Białko ogółem [g] 18,9 Tłuszcz [g] 12,1 Węglowodany ogółem [g] 65,6 Błonnik pokarmowy [g] 7,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,6 suma cukrów prostych [g] 25,6 Sól [g] 2,4 Cholesterol [mg] 21		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 603,6 Białko ogółem [g] 39,4 Tłuszcz [g] 12,3 Węglowodany ogółem [g] 123,5 Błonnik pokarmowy [g] 15,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3 suma cukrów prostych [g] 17,6 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg] 50,1	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 244,2 Białko ogółem [g] 12,5 Tłuszcz [g] 9,1 Węglowodany ogółem [g] 30,1 Błonnik pokarmowy [g] 3,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2,9 suma cukrów prostych [g] 4,7 Sól [g] 0,5 Cholesterol [mg] 12,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 204 Białko ogółem [g] 16 Tłuszcz [g] 12 Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8 suma cukrów prostych [g] Sól [g] 0,1 Cholesterol [mg]
	Składniki	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (<i>GLU</i>) Margaryna 15 g sałata rozdrobniona 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml filet kruchy rozdrobniony 60 g (<i>MIE</i>) pomidor bs rozdrobniony 130 g		zupa ziemniaczana zmiksowana 350 g (<i>BIA, SEL</i>) Sos boloński 150 g (<i>GLU, MIE</i>) makaron gotowany rozdrobniony 180 g (<i>GLU</i>) brokuł gotowany rozdrobniony 150 g Kompot owocowy 250 ml	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (<i>GLU</i>) Margaryna 15 g sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa biała gotowana rozdrobniona 120 g pomidor bs rozdrobniony 130 g	jajko gotowane rozdrobnione 1 szt (<i>JAJ</i>) bulka wrocławska rozdrobniona 30 g (<i>GLU</i>)
Dieta papkowata bezmleczna		Waga porcji [g]: 680		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 420	Waga porcji [g]: 41
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 541,3 Białko ogółem [g] 22,7 Tłuszcz [g] 18,8 Węglowodany ogółem [g] 90 Błonnik pokarmowy [g] 8,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,8 suma cukrów prostych [g] 25,1 Sól [g] 2,4 Cholesterol [mg] 37,2		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 908,4 Białko ogółem [g] 74,1 Tłuszcz [g] 26,7 Węglowodany ogółem [g] 137,3 Błonnik pokarmowy [g] 13 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,4 suma cukrów prostych [g] 13,6 Sól [g] 0,5 Cholesterol [mg] 149,9	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 664,3 Białko ogółem [g] 27,8 Tłuszcz [g] 34,3 Węglowodany ogółem [g] 63,5 Błonnik pokarmowy [g] 3,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,4 suma cukrów prostych [g] 6,1 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 228,2 Białko ogółem [g] 14,9 Tłuszcz [g] 11 Węglowodany ogółem [g] 17,6 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,3 suma cukrów prostych [g] 0,6 Sól [g] 0,7 Cholesterol [mg] 360
Dieta papkowata bogatobiałkowa	Składniki	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (<i>GLU</i>) Masło extra 82% 15 g (<i>BIA</i>) sałata rozdrobniona 10 g Owoc 130 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (<i>BIA</i>) Płatki owsiane na mleku 250 ml (<i>BIA, GLU</i>) twarożek z koperkiem 110 g (<i>BIA</i>) pomidor bs rozdrobniony 130 g	gruszka 150 g	zupa ziemniaczana zmiksowana 350 g (<i>BIA, SEL</i>) Sos boloński 150 g (<i>GLU, MIE</i>) makaron gotowany rozdrobniony 180 g (<i>GLU</i>) brokuł gotowany rozdrobniony 150 g Kompot owocowy 250 ml	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (<i>GLU</i>) Masło extra 82% 15 g (<i>BIA</i>) sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa biała gotowana rozdrobniona 120 g pomidor bs rozdrobniony 130 g sos tzatziki 30 g (<i>BIA</i>)	jajko gotowane rozdrobnione 1 szt (<i>JAJ</i>) Bulka wrocławska rozdrobniona 30 g (<i>GLU</i>)
		Waga porcji [g]: 930	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 450	Waga porcji [g]: 41

2025-08-30 sobota			
Dieta ubogoenergetyczna	Wartość odżywcza w porcji	SUMA	
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 481,9 Białko ogółem [g] 86,8 Tłuszcz [g] 45,5 Węglowodany ogółem [g] 219,2 Błonnik pokarmowy [g] 26,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 19,5 suma cukrów prostych [g] 47,9 Sól [g] 3,4 Cholesterol [mg] 83,5	
Dieta papkowata bezmleczna	Składniki		
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 342,2 Białko ogółem [g] 139,5 Tłuszcz [g] 90,8 Węglowodany ogółem [g] 308,4 Błonnik pokarmowy [g] 25,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 30,9 suma cukrów prostych [g] 45,4 Sól [g] 4,6 Cholesterol [mg] 584,3	
Dieta papkowata bogatobiałkowa	Składniki		

2025-08-30 sobota

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta papkowa bogatobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 898,5 Białko ogółem [g] 44,8 Tłuszcz [g] 31,1 Węglowodany ogółem [g] 114,1 Błonnik pokarmowy [g] 8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 17 suma cukrów prostych [g] 42,8 Sól [g] 1,6 Cholesterol [mg] 84,5	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 87 Białko ogółem [g] 0,9 Tłuszcz [g] 0,3 Węglowodany ogółem [g] 21,6 Błonnik pokarmowy [g] 3,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 14,9 Sól [g] Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 908,4 Białko ogółem [g] 74,1 Tłuszcz [g] 26,7 Węglowodany ogółem [g] 137,3 Błonnik pokarmowy [g] 13 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,4 suma cukrów prostych [g] 13,6 Sól [g] 0,5 Cholesterol [mg] 149,9	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 684,4 Białko ogółem [g] 29,1 Tłuszcz [g] 34,3 Węglowodany ogółem [g] 66,1 Błonnik pokarmowy [g] 3,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,4 suma cukrów prostych [g] 6,6 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 228,2 Białko ogółem [g] 14,9 Tłuszcz [g] 11 Węglowodany ogółem [g] 17,6 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,3 suma cukrów prostych [g] 0,6 Sól [g] 0,7 Cholesterol [mg] 360
	Składniki	zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (SEL)		zupa ziemniaczana wzmocniona zmiększona 500 g (SEL) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Sok wielowarzywny 200 ml
		Waga porcji [g]: 350		Waga porcji [g]: 650	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 200
Dieta płynna wzmocniona beznmleczna	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] 608,5 Białko ogółem [g] 27,7 Tłuszcz [g] 29,8 Węglowodany ogółem [g] 61,4 Błonnik pokarmowy [g] 8,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,3 suma cukrów prostych [g] 5,5 Sól [g] 0,3 Cholesterol [mg] 77,7	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] 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]
	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JAJ)	gruszka 150 g	zupa ziemniaczana wzmocniona zmiększona 500 g (SEL) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa 500 ml (BIA, SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Serek homogenizowany naturalny 200 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 650	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 50
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] 87 Białko ogółem [g] 0,9 Tłuszcz [g] 0,3 Węglowodany ogółem [g] 21,6 Błonnik pokarmowy [g] 3,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 14,9 Sól [g] Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 608,5 Białko ogółem [g] 27,7 Tłuszcz [g] 29,8 Węglowodany ogółem [g] 61,4 Błonnik pokarmowy [g] 8,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,3 suma cukrów prostych [g] 5,5 Sól [g] 0,3 Cholesterol [mg] 77,7	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] 204 Białko ogółem [g] 16 Tłuszcz [g] 12 Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8 suma cukrów prostych [g] Sól [g] 0,1 Cholesterol [mg]
	Składniki					

2025-08-30 sobota		SUMA	
Dieta papkowata bogatobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 2 806,5 Białko ogółem [g] 163,8 Tłuszcz [g] 103,4 Węglowodany ogółem [g] 356,7 Błonnik pokarmowy [g] 28,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 38,2 suma cukrów prostych [g] 78,5 Sól [g] 3,8 Cholesterol [mg] 631,6	
Dieta płynna wzmocniona bezmleczna	Składniki		
Dieta płynna wzmocniona bezmleczna	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 1 601 Białko ogółem [g] 66,3 Tłuszcz [g] 70,3 Węglowodany ogółem [g] 199,4 Błonnik pokarmowy [g] 48 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 26 suma cukrów prostych [g] 44,6 Sól [g] 1,7 Cholesterol [mg] 106,8	
Dieta płynna wzmocniona bogatobiałkowa	Składniki		
Dieta płynna wzmocniona bogatobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 2 086,3 Białko ogółem [g] 95 Tłuszcz [g] 97,9 Węglowodany ogółem [g] 214 Błonnik pokarmowy [g] 32,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 46,3 suma cukrów prostych [g] 71 Sól [g] 2 Cholesterol [mg] 510,9	