

2025-09-19 piątek

		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 Owoc 130 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Kasza manna na mleku 250 ml (BIA, GLU) Pomidor 130 g Ser żółty 60 g (BIA)		Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Filet z miruny panierowany pieczony 110 g (GLU, JAJ, RYB) Ziemniaki gotowane 180 g Mizeria z jogurtem 150 g (BIA) Kompot owocowy 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 Paprykarz domowy 110 g (RYB) Ogórek małosolny 130 g	Pieczywo pszenne 30 g (GLU) jaja gotowane 60 g
		Waga porcji [g]: 1 170		Waga porcji [g]: 1 020	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 160
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 929,8 Białko ogółem [g] 35 Tłuszcz [g] 33,1 Węglowodany ogółem [g] 130,2 Błonnik pokarmowy [g] 13,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,3 suma cukrów prostych [g] 44,9 Sól [g] 1,6 Cholesterol [mg] 67,2		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 765,4 Białko ogółem [g] 59,4 Tłuszcz [g] 12 Węglowodany ogółem [g] 107 Błonnik pokarmowy [g] 12,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,8 suma cukrów prostych [g] 12,9 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg] 31,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 519,9 Białko ogółem [g] 15,2 Tłuszcz [g] 18,7 Węglowodany ogółem [g] 76,8 Błonnik pokarmowy [g] 8,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,6 suma cukrów prostych [g] 4 Sól [g] 2 Cholesterol [mg] 56,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 160,2 Białko ogółem [g] 9,6 Tłuszcz [g] 6,3 Węglowodany ogółem [g] 16,8 Błonnik pokarmowy [g] 1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,9 suma cukrów prostych [g] 0,3 Sól [g] 0,5 Cholesterol [mg] 216
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Składniki	pieczywo żytnie 100 g (ZYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Kefir 150 ml (BIA) Ser żółty 60 g (BIA) Pomidor 130 g	Serek naturalny 150 g (BIA)	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Filet z miruny na parze 110 g (RYB) Ziemniaki gotowane 180 g Mizeria z jogurtem 150 g (BIA) Kompot owocowy 250 ml Sos koperkowy 50 g (BIA, GLU, SEL)	pieczywo żytnie 100 g (ZYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Paprykarz domowy 110 g (RYB) Ogórek małosolny 130 g	pieczywo żytnie 30 g (ZYT) jaja gotowane 60 g
		Waga porcji [g]: 820	Waga porcji [g]: 30	Waga porcji [g]: 1 100	Waga porcji [g]: 450	Waga porcji [g]: 160
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 817,6 Białko ogółem [g] 32,4 Tłuszcz [g] 33,3 Węglowodany ogółem [g] 105 Błonnik pokarmowy [g] 15,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 11,7 suma cukrów prostych [g] 39,1 Sól [g] 1,5 Cholesterol [mg] 57,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 99 Białko ogółem [g] 14 Tłuszcz [g] 3,5 Węglowodany ogółem [g] 2,8 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2,1 suma cukrów prostych [g] 2,4 Sól [g] 0,1 Cholesterol [mg] 12,8	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 838,4 Białko ogółem [g] 68,8 Tłuszcz [g] 13,5 Węglowodany ogółem [g] 113 Błonnik pokarmowy [g] 14,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,4 suma cukrów prostych [g] 15,6 Sól [g] 0,5 Cholesterol [mg] 33,1	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 503,7 Białko ogółem [g] 14,5 Tłuszcz [g] 18,8 Węglowodany ogółem [g] 74,6 Błonnik pokarmowy [g] 11,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,6 suma cukrów prostych [g] 4,4 Sól [g] 2 Cholesterol [mg] 56,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 152,1 Białko ogółem [g] 9,3 Tłuszcz [g] 6,3 Węglowodany ogółem [g] 15,7 Błonnik pokarmowy [g] 2,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,9 suma cukrów prostych [g] 0,5 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 216

		SUMA
2025-09-19 piątek	Dieta podstawowa	Składniki
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 375,3 Białko ogółem [g] 119,2 Tłuszcz [g] 70,1 Węglowodany ogółem [g] 330,8 Błonnik pokarmowy [g] 35,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,6 suma cukrów prostych [g] 62,1 Sól [g] 4,5 Cholesterol [mg] 370,9
	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Składniki
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 410,8 Białko ogółem [g] 139 Tłuszcz [g] 75,4 Węglowodany ogółem [g] 311,1 Błonnik pokarmowy [g] 44,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 30,7 suma cukrów prostych [g] 62 Sól [g] 4,7 Cholesterol [mg] 375,6

2025-09-19 piątek

		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) Kasza manna na mleku 250 ml (BIA, GLU) Pomidor bs 130 g Ser żółty 60 g (BIA)		Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Filet z miruny na parze 110 g (RYB) Ziemniaki gotowane 180 g Warzywa po grecku z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos koperkowy 50 g (BIA, GLU, SEL)	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Paprykarz domowy 110 g (RYB) sałatka wielowarzywna z suszonymi pomidorami 130 g (SEL)	Pieczywo pszenne 30 g (GLU) jaja gotowane 60 g
		Waga porcji [g]: 990		Waga porcji [g]: 1 120	Waga porcji [g]: 520	Waga porcji [g]: 160
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 903,6 Białko ogółem [g] 33,7 Tłuszcz [g] 32,6 Węglowodany ogółem [g] 123,6 Błonnik pokarmowy [g] 9,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,2 suma cukrów prostych [g] 39,2 Sól [g] 1,6 Cholesterol [mg] 67,2		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 843,4 Białko ogółem [g] 69,1 Tłuszcz [g] 13,8 Węglowodany ogółem [g] 116,9 Błonnik pokarmowy [g] 18,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,4 suma cukrów prostych [g] 18,6 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 33,1	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 593,4 Białko ogółem [g] 17,8 Tłuszcz [g] 21,7 Węglowodany ogółem [g] 85,5 Błonnik pokarmowy [g] 12 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,1 suma cukrów prostych [g] 6,6 Sól [g] 3,3 Cholesterol [mg] 56,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 160,2 Białko ogółem [g] 9,6 Tłuszcz [g] 6,3 Węglowodany ogółem [g] 16,8 Błonnik pokarmowy [g] 1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,9 suma cukrów prostych [g] 0,3 Sól [g] 0,5 Cholesterol [mg] 216
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 Szynka staropolska 60 g (MIĘ) Pomidor bs 130 g		Zupa kalafiorowa z ryżem b/ml 350 ml (SEL) Filet z miruny na parze 110 g (RYB) Ziemniaki gotowane 180 g Warzywa po grecku z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos koperkowy b/mle 50 g (GLU, SEL)	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Paprykarz domowy 110 g (RYB) sałatka wielowarzywna z suszonymi pomidorami 130 g (SEL)	jaja gotowane 60 g Pieczywo pszenne 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 735		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 525	Waga porcji [g]: 160
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 618,1 Białko ogółem [g] 29,7 Tłuszcz [g] 19,3 Węglowodany ogółem [g] 86,5 Błonnik pokarmowy [g] 10,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,5 suma cukrów prostych [g] 24,3 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg] 87,6		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 1 018,3 Białko ogółem [g] 72,6 Tłuszcz [g] 21 Węglowodany ogółem [g] 147,8 Błonnik pokarmowy [g] 31,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2,7 suma cukrów prostych [g] 36,4 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 593,4 Białko ogółem [g] 17,8 Tłuszcz [g] 21,7 Węglowodany ogółem [g] 85,5 Błonnik pokarmowy [g] 12 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,1 suma cukrów prostych [g] 6,6 Sól [g] 3,3 Cholesterol [mg] 56,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 160,2 Białko ogółem [g] 9,6 Tłuszcz [g] 6,3 Węglowodany ogółem [g] 16,8 Błonnik pokarmowy [g] 1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,9 suma cukrów prostych [g] 0,3 Sól [g] 0,5 Cholesterol [mg] 216

2025-09-19 piątek

		SUMA
Dieta łatwostrawna	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 500,6 Białko ogółem [g] 130,2 Tłuszcz [g] 74,4 Węglowodany ogółem [g] 342,8 Błonnik pokarmowy [g] 40,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 30,6 suma cukrów prostych [g] 64,7 Sól [g] 6 Cholesterol [mg] 372,8
Dieta łatwostrawna bezmleczna	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 390 Białko ogółem [g] 129,7 Tłuszcz [g] 68,3 Węglowodany ogółem [g] 336,6 Błonnik pokarmowy [g] 54,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 25,2 suma cukrów prostych [g] 67,6 Sól [g] 6,4 Cholesterol [mg] 360,1

2025-09-19 piątek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta bogatobiałkowa	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) Kasza manna na mleku 250 ml (BIA, GLU) Pomidor bs 130 g Ser żółty 60 g (BIA)	Serek naturalny 150 g (BIA)	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Filet z miruny na parze 110 g (RYB) Ziemniaki gotowane 180 g Warzywa po grecku z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos koperkowy 50 g (BIA, GLU, SEL)	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Paprykarz domowy 110 g (RYB) sałatka wielowarzywna z suszonymi pomidorami 130 g (SEL)	Jogurt naturalny 150 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 990	Waga porcji [g]: 30	Waga porcji [g]: 1 120	Waga porcji [g]: 520	Waga porcji [g]: 100
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 903,6 Białko ogółem [g] 33,7 Tłuszcz [g] 32,6 Węglowodany ogółem [g] 123,6 Błonnik pokarmowy [g] 9,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,2 suma cukrów prostych [g] 39,2 Sól [g] 1,6 Cholesterol [mg] 67,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 99 Białko ogółem [g] 14 Tłuszcz [g] 3,5 Węglowodany ogółem [g] 2,8 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2,1 suma cukrów prostych [g] 2,4 Sól [g] 0,1 Cholesterol [mg] 12,8	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 955,9 Białko ogółem [g] 69,1 Tłuszcz [g] 26,3 Węglowodany ogółem [g] 116,9 Błonnik pokarmowy [g] 18,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,2 suma cukrów prostych [g] 18,6 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 33,1	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 593,4 Białko ogółem [g] 17,8 Tłuszcz [g] 21,7 Węglowodany ogółem [g] 85,5 Błonnik pokarmowy [g] 12 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,1 suma cukrów prostych [g] 6,6 Sól [g] 3,3 Cholesterol [mg] 56,5	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
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezmleczna	Składniki	pieczywo żytnie 100 g (ZYT) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Szynka staropolska 60 g (MIE) Pomidor 130 g	Mus owocowy 150 g	Zupa kalafiorowa z ryżem b/ml 350 ml (SEL) Filet z miruny na parze 110 g (RYB) Ziemniaki gotowane 180 g Ogórki kiszone 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos koperkowy b/mle 50 g (GLU, SEL)	pieczywo żytnie 100 g (ZYT) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Paprykarz domowy 110 g (RYB) Ogórek małosolny 130 g	jaja gotowane 60 g pieczywo żytnie 30 g (ZYT)
		Waga porcji [g]: 815	Waga porcji [g]: 150	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 455	Waga porcji [g]: 160
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 628,1 Białko ogółem [g] 30,3 Tłuszcz [g] 19,9 Węglowodany ogółem [g] 90,9 Błonnik pokarmowy [g] 17,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,6 suma cukrów prostych [g] 30,4 Sól [g] 1,4 Cholesterol [mg] 87,6	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 40 Białko ogółem [g] 0,3 Tłuszcz [g] 0,3 Węglowodany ogółem [g] 9,7 Błonnik pokarmowy [g] 1,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,8 Sól [g] Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 878,3 Białko ogółem [g] 70,7 Tłuszcz [g] 8,2 Węglowodany ogółem [g] 141,6 Błonnik pokarmowy [g] 27,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,9 suma cukrów prostych [g] 33,1 Sól [g] 1,2 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 503,7 Białko ogółem [g] 14,5 Tłuszcz [g] 18,8 Węglowodany ogółem [g] 74,6 Błonnik pokarmowy [g] 11,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,6 suma cukrów prostych [g] 4,4 Sól [g] 2 Cholesterol [mg] 56,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 152,1 Białko ogółem [g] 9,3 Tłuszcz [g] 6,3 Węglowodany ogółem [g] 15,7 Błonnik pokarmowy [g] 2,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,9 suma cukrów prostych [g] 0,5 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 216

2025-09-19 piątek

		SUMA
Dieta bogatobiałkowa	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 641,9 Białko ogółem [g] 141,1 Tłuszcz [g] 87,1 Węglowodany ogółem [g] 338,1 Błonnik pokarmowy [g] 39,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 33,4 suma cukrów prostych [g] 73,1 Sól [g] 5,8 Cholesterol [mg] 181,6
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezzmleczna	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 202,2 Białko ogółem [g] 125,1 Tłuszcz [g] 53,5 Węglowodany ogółem [g] 332,5 Błonnik pokarmowy [g] 61,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 24 suma cukrów prostych [g] 76,2 Sól [g] 5,2 Cholesterol [mg] 360,1

2025-09-19 piątek	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Składniki	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kasza manna na mleku 250 ml (BIA, GLU) Szynka staropolska 60 g (MIE) herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g		Filet z miruny na parze 110 g (RYB) Ziemniaki gotowane 180 g Warzywa po grecku z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Sos koperkowy 50 g (BIA, GLU, SEL)	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml sałatka wielowarzywna z suszonymi pomidorami 130 g (SEL) Paprykarz domowy 110 g (RYB)	soki owocowe 200 ml
			Waga porcji [g]: 870		Waga porcji [g]: 1 120	Waga porcji [g]: 460	Waga porcji [g]: 200
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 732 Białko ogółem [g] 36,5 Tłuszcz [g] 16,6 Węglowodany ogółem [g] 113,2 Błonnik pokarmowy [g] 7,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 7,4 suma cukrów prostych [g] 27,8 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg] 72,8		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 882,6 Białko ogółem [g] 64,8 Tłuszcz [g] 24 Węglowodany ogółem [g] 107,7 Błonnik pokarmowy [g] 17,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,6 suma cukrów prostych [g] 18,1 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 2,7	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 558,6 Białko ogółem [g] 18,7 Tłuszcz [g] 16,4 Węglowodany ogółem [g] 87,3 Błonnik pokarmowy [g] 10,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,4 suma cukrów prostych [g] 7,4 Sól [g] 3,2 Cholesterol [mg] 31,7	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] Białko ogółem [g] Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] 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 Kasza manna na mleku 250 ml (BIA, GLU) Szynka staropolska 60 g (MIE) herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g		Filet z miruny na parze 110 g (RYB) Ziemniaki gotowane 180 g Warzywa po grecku z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa kalafiorowa z ryżem 300 ml (BIA, SEL) Sos koperkowy 50 g (BIA, GLU, SEL)	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml sałatka wielowarzywna z suszonymi pomidorami 130 g (SEL) Paprykarz domowy 110 g (RYB)	soki owocowe 200 ml
			Waga porcji [g]: 870		Waga porcji [g]: 1 120	Waga porcji [g]: 460	Waga porcji [g]: 200
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 732 Białko ogółem [g] 36,5 Tłuszcz [g] 16,6 Węglowodany ogółem [g] 113,2 Błonnik pokarmowy [g] 7,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 7,4 suma cukrów prostych [g] 27,8 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg] 72,8		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 731,1 Białko ogółem [g] 63,8 Tłuszcz [g] 10,6 Węglowodany ogółem [g] 100,4 Błonnik pokarmowy [g] 16,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,3 suma cukrów prostych [g] 17 Sól [g] 0,5 Cholesterol [mg] 2,7	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 558,6 Białko ogółem [g] 18,7 Tłuszcz [g] 16,4 Węglowodany ogółem [g] 87,3 Błonnik pokarmowy [g] 10,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,4 suma cukrów prostych [g] 7,4 Sól [g] 3,2 Cholesterol [mg] 31,7	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] Białko ogółem [g] Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] Cholesterol [mg]

2025-09-19 piątek

SUMA	
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Składniki
	Wartość odżywcza w porcji Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 173,2 Białko ogółem [g] 120 Tłuszcz [g] 57 Węglowodany ogółem [g] 308,2 Błonnik pokarmowy [g] 35,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 18,4 suma cukrów prostych [g] 53,3 Sól [g] 5,1 Cholesterol [mg] 107,2
Dieta łatwstrawna z ograniczeniem tłuszczu	Składniki
	Wartość odżywcza w porcji Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 021,7 Białko ogółem [g] 119 Tłuszcz [g] 43,6 Węglowodany ogółem [g] 300,9 Błonnik pokarmowy [g] 34,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 17,1 suma cukrów prostych [g] 52,2 Sól [g] 5 Cholesterol [mg] 107,2

2025-09-19 piątek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta papkowata	Składniki	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kawa zbożowa 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		Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) filet z miruny na parze rozdrobniony 110 g (RYB) ziemniaki puree 180 g Warzywa po grecku z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos koperkowy 50 g (BIA, GLU, SEL)	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Paprykarz domowy 110 g (RYB) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Jogurt naturalny 150 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 930		Waga porcji [g]: 1 120	Waga porcji [g]: 380	Waga porcji [g]: 100
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 931,6 Białko ogółem [g] 42,1 Tłuszcz [g] 29,8 Węglowodany ogółem [g] 127,9 Błonnik pokarmowy [g] 7,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,4 suma cukrów prostych [g] 42,9 Sól [g] 1,6 Cholesterol [mg] 82,2		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 976,9 Białko ogółem [g] 69,6 Tłuszcz [g] 26,3 Węglowodany ogółem [g] 121,7 Błonnik pokarmowy [g] 18,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,2 suma cukrów prostych [g] 18,8 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 33,1	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 578,2 Białko ogółem [g] 16,9 Tłuszcz [g] 21,5 Węglowodany ogółem [g] 82,3 Błonnik pokarmowy [g] 5,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,5 suma cukrów prostych [g] 8,2 Sól [g] 1,9 Cholesterol [mg] 56,5	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
Dieta papkowata bez cukru	Składniki	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kawa zbożowa 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 naturalny 150 g (BIA)	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) filet z miruny na parze rozdrobniony 110 g (RYB) ziemniaki puree 180 g Warzywa po grecku z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos koperkowy 50 g (BIA, GLU, SEL)	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Paprykarz domowy 110 g (RYB) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Jogurt naturalny 150 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 930	Waga porcji [g]: 30	Waga porcji [g]: 1 120	Waga porcji [g]: 380	Waga porcji [g]: 100
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 931,6 Białko ogółem [g] 42,1 Tłuszcz [g] 29,8 Węglowodany ogółem [g] 127,9 Błonnik pokarmowy [g] 7,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,4 suma cukrów prostych [g] 42,9 Sól [g] 1,6 Cholesterol [mg] 82,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 99 Białko ogółem [g] 14 Tłuszcz [g] 3,5 Węglowodany ogółem [g] 2,8 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2,1 suma cukrów prostych [g] 2,4 Sól [g] 0,1 Cholesterol [mg] 12,8	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 976,9 Białko ogółem [g] 69,6 Tłuszcz [g] 26,3 Węglowodany ogółem [g] 121,7 Błonnik pokarmowy [g] 18,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,2 suma cukrów prostych [g] 18,8 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 33,1	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 578,2 Białko ogółem [g] 16,9 Tłuszcz [g] 21,5 Węglowodany ogółem [g] 82,3 Błonnik pokarmowy [g] 5,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,5 suma cukrów prostych [g] 8,2 Sól [g] 1,9 Cholesterol [mg] 56,5	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

2025-09-19 piątek

		SUMA
Dieta papkowa	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 576,7 Białko ogółem [g] 135,1 Tłuszcz [g] 80,6 Węglowodany ogółem [g] 341,2 Błonnik pokarmowy [g] 32 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 34,9 suma cukrów prostych [g] 76,2 Sól [g] 4,3 Cholesterol [mg] 183,8
Dieta papkowata bez cukru	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 675,7 Białko ogółem [g] 149,1 Tłuszcz [g] 84,1 Węglowodany ogółem [g] 344 Błonnik pokarmowy [g] 32 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 37 suma cukrów prostych [g] 78,6 Sól [g] 4,4 Cholesterol [mg] 196,6

2025-09-19 piątek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta płynna wzmocniona	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JAJ)		Zupa kalafiorowa z ryżem wzmocniona 500 ml (BIA, SEL) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzy nowa wzmocniona 500 ml (BIA, SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	soki owocowe 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] 655,3 Białko ogółem [g] 16,4 Tłuszcz [g] 29,5 Węglowodany ogółem [g] 86,7 Błonnik pokarmowy [g] 11,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 17,4 suma cukrów prostych [g] 12,1 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg]	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] Białko ogółem [g] Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] Cholesterol [mg]
Dieta płynna wzmocniona bez cukru	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JAJ)	Serek naturalny 150 g (BIA)	Zupa kalafiorowa z ryżem wzmocniona 500 ml (BIA, SEL) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzy nowa wzmocniona 500 ml (BIA, SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	soki owocowe 200 ml
		Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 30	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] 99 Białko ogółem [g] 14 Tłuszcz [g] 3,5 Węglowodany ogółem [g] 2,8 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2,1 suma cukrów prostych [g] 2,4 Sól [g] 0,1 Cholesterol [mg] 12,8	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 655,3 Białko ogółem [g] 16,4 Tłuszcz [g] 29,5 Węglowodany ogółem [g] 86,7 Błonnik pokarmowy [g] 11,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 17,4 suma cukrów prostych [g] 12,1 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg]	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] Białko ogółem [g] Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 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 Owoc 130 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Kasza manna na mleku 250 ml (BIA, GLU) Ser żółty 60 g (BIA) Pomidor 130 g	Serek naturalny 150 g (BIA)	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Kotlet jarski z kuskusem 110 g (GLU, JAJ, SEL) Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki gotowane 180 g Mizeria z jogurtem 150 g (BIA) Sos koperkowy 50 g (BIA, GLU, 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 Papryka z domowy 110 g (RYB) Ogórek małosolny 130 g	jaja gotowane 60 g Pieczywo pszenne 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 1 170	Waga porcji [g]: 30	Waga porcji [g]: 1 100	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 160

2025-09-19 piątek

		SUMA
Dieta płynna wzmocniona	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 842,1 Białko ogółem [g] 66,8 Tłuszcz [g] 85,3 Węglowodany ogółem [g] 217,7 Błonnik pokarmowy [g] 31,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 47,3 suma cukrów prostych [g] 62,7 Sól [g] 2 Cholesterol [mg] 433,2
Dieta płynna wzmocniona bez cukru	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 941,1 Białko ogółem [g] 80,8 Tłuszcz [g] 88,8 Węglowodany ogółem [g] 220,5 Błonnik pokarmowy [g] 31,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 49,4 suma cukrów prostych [g] 65,1 Sól [g] 2,1 Cholesterol [mg] 446
Dieta eliminacyjna wegetariańska	Składniki	

2025-09-19 piątek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta eliminacyjna wegetariańska	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 929,8 Białko ogółem [g] 35 Tłuszcz [g] 33,1 Węglowodany ogółem [g] 130,2 Błonnik pokarmowy [g] 13,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,3 suma cukrów prostych [g] 44,9 Sól [g] 1,6 Cholesterol [mg] 67,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 99 Białko ogółem [g] 14 Tłuszcz [g] 3,5 Węglowodany ogółem [g] 2,8 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2,1 suma cukrów prostych [g] 2,4 Sól [g] 0,1 Cholesterol [mg] 12,8	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 879,4 Białko ogółem [g] 30,9 Tłuszcz [g] 16,3 Węglowodany ogółem [g] 160,4 Błonnik pokarmowy [g] 20,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,2 suma cukrów prostych [g] 18,9 Sól [g] 0,8 Cholesterol [mg] 231,1	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 519,9 Białko ogółem [g] 15,2 Tłuszcz [g] 18,7 Węglowodany ogółem [g] 76,8 Błonnik pokarmowy [g] 8,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,6 suma cukrów prostych [g] 4 Sól [g] 2 Cholesterol [mg] 56,5	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 160,2 Białko ogółem [g] 9,6 Tłuszcz [g] 6,3 Węglowodany ogółem [g] 16,8 Błonnik pokarmowy [g] 1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,9 suma cukrów prostych [g] 0,3 Sól [g] 0,5 Cholesterol [mg] 216
Dieta eliminacyjna bezglutenowa	Składniki	Pieczynko bezglutenowe 100 g Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Sok wielowarzywny 250 ml płatki ryżowe na mleku 250 ml (BIA) Ser żółty 60 g (BIA) Pomidor bs 130 g		Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Filet z miruny na parze 110 g (RYB) Ziemniaki gotowane 180 g Mizeria z jogurtem 150 g (BIA) Kompot owocowy 250 ml Sos koperkowy b/glut 50 g (BIA, SEL)	Pieczynko bezglutenowe 100 g Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Paprykarz domowy 110 g (RYB) Ogórek małosolny 130 g	jaja gotowane 60 g Pieczynko bezglutenowe 30 g
		Waga porcji [g]: 790		Waga porcji [g]: 1 070	Waga porcji [g]: 450	Waga porcji [g]: 160
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 765 Białko ogółem [g] 22 Tłuszcz [g] 48,5 Węglowodany ogółem [g] 66,6 Błonnik pokarmowy [g] 9,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,8 suma cukrów prostych [g] 33,1 Sól [g] 0,8 Cholesterol [mg] 53,2		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 956,6 Białko ogółem [g] 73 Tłuszcz [g] 13,7 Węglowodany ogółem [g] 145 Błonnik pokarmowy [g] 27,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,1 suma cukrów prostych [g] 34,5 Sól [g] 1,2 Cholesterol [mg] 30,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 456,7 Białko ogółem [g] 8,6 Tłuszcz [g] 37,1 Węglowodany ogółem [g] 25,1 Błonnik pokarmowy [g] 3,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,3 suma cukrów prostych [g] 2,8 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 56,5	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 138 Białko ogółem [g] 7,5 Tłuszcz [g] 11,8 Węglowodany ogółem [g] 0,9 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,8 suma cukrów prostych [g] Sól [g] 0,2 Cholesterol [mg] 216
Dieta niskobiałkowa	Składniki	Bułka 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 wielowarzywna 110 g Pomidor bs 130 g		Zupa kalafiorowa z ryżem 300 ml (BIA, SEL) Ziemniaki gotowane 180 g Kompot owocowy 250 ml Warzywa gotowane 150 g Pulpety warzywne 110 g	Bułka wrocławska 80 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z marchewki 60 g Pomidor bs 130 g	soki owocowe 200 ml
		Waga porcji [g]: 690		Waga porcji [g]: 1 060	Waga porcji [g]: 420	Waga porcji [g]: 200

2025-09-19 piątek			
Dieta eliminacyjna wegetariańska	Wartość odżywcza w porcji	SUMA	
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 588,3 Białko ogółem [g] 104,7 Tłuszcz [g] 77,9 Węglowodany ogółem [g] 387 Błonnik pokarmowy [g] 43,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 33,1 suma cukrów prostych [g] 70,5 Sól [g] 5 Cholesterol [mg] 583,6	
Dieta eliminacyjna bezglutenowa	Składniki		
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 316,3 Białko ogółem [g] 111,1 Tłuszcz [g] 111,1 Węglowodany ogółem [g] 237,6 Błonnik pokarmowy [g] 40,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 27 suma cukrów prostych [g] 70,4 Sól [g] 3,1 Cholesterol [mg] 356,1	
Dieta niskobiałkowa	Składniki		

2025-09-19 piątek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta niskobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 521,1 Białko ogółem [g] 11,5 Tłuszcz [g] 17,5 Węglowodany ogółem [g] 85,5 Błonnik pokarmowy [g] 11,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,4 suma cukrów prostych [g] 29,8 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 37,2		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 538,5 Białko ogółem [g] 16,8 Tłuszcz [g] 6,9 Węglowodany ogółem [g] 110 Błonnik pokarmowy [g] 16 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3 suma cukrów prostych [g] 17,3 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 401,8 Białko ogółem [g] 8,7 Tłuszcz [g] 16,4 Węglowodany ogółem [g] 58,1 Błonnik pokarmowy [g] 5,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,2 suma cukrów prostych [g] 9,1 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] Białko ogółem [g] Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] Cholesterol [mg]
	Składniki	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kasza manna na mleku 250 ml (BIA, GLU) Szynka staropolska 60 g (MIE) Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Pomidor bs 130 g	Serek naturalny 150 g (BIA)	Filet z miruny na parze 110 g (RYB) Ziemniaki gotowane 180 g Warzywa po grecku z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Sos koperkowy 50 g (BIA, GLU, SEL)	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Paprykarz domowy 110 g (RYB) Pomidor bs 130 g	soki owocowe 200 ml
		Waga porcji [g]: 920	Waga porcji [g]: 30	Waga porcji [g]: 1 120	Waga porcji [g]: 380	Waga porcji [g]: 200
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 930,6 Białko ogółem [g] 44,9 Tłuszcz [g] 29,9 Węglowodany ogółem [g] 124,6 Błonnik pokarmowy [g] 7,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,8 suma cukrów prostych [g] 40,1 Sól [g] 1,6 Cholesterol [mg] 117,6	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 99 Białko ogółem [g] 14 Tłuszcz [g] 3,5 Węglowodany ogółem [g] 2,8 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2,1 suma cukrów prostych [g] 2,4 Sól [g] 0,1 Cholesterol [mg] 12,8	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 955,9 Białko ogółem [g] 69,1 Tłuszcz [g] 26,3 Węglowodany ogółem [g] 116,9 Błonnik pokarmowy [g] 18,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,2 suma cukrów prostych [g] 18,6 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 33,1	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 579,8 Białko ogółem [g] 17 Tłuszcz [g] 21,6 Węglowodany ogółem [g] 82,6 Błonnik pokarmowy [g] 5,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,5 suma cukrów prostych [g] 8,3 Sól [g] 1,9 Cholesterol [mg] 56,5	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] Białko ogółem [g] Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] Cholesterol [mg]
Dieta eliminacyjna wegańska	Składniki	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Pasta wielowarzywna 60 g Pomidor 130 g	Mus owocowy 150 g	Kotlet jarski z kuskusem 110 g (GLU, JAJ, SEL) Kompot owocowy 250 ml Zupa kalafiorowa z ryżem b/ml 350 ml (SEL) Ogórki kiszone 150 g Ziemniaki gotowane 180 g Sos koperkowy b/mle 50 g (GLU, SEL)	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z marchewki 110 g Ogórek małosolny 130 g	soki owocowe 200 ml
		Waga porcji [g]: 775	Waga porcji [g]: 150	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 435	Waga porcji [g]: 200

2025-09-19 piątek			
Dieta niskobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	SUMA	
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 461,4 Białko ogółem [g] 37 Tłuszcz [g] 40,8 Węglowodany ogółem [g] 253,6 Błonnik pokarmowy [g] 33,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 21,6 suma cukrów prostych [g] 56,2 Sól [g] 2,4 Cholesterol [mg] 74,4	
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Składniki		
Dieta eliminacyjna wegańska	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 565,3 Białko ogółem [g] 145 Tłuszcz [g] 81,3 Węglowodany ogółem [g] 326,9 Błonnik pokarmowy [g] 31,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 34,6 suma cukrów prostych [g] 69,4 Sól [g] 4,2 Cholesterol [mg] 220	
	Składniki		

2025-09-19 piątek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta eliminacyjna wegańska	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 600,1 Białko ogółem [g] 14,1 Tłuszcz [g] 18,6 Węglowodany ogółem [g] 100,9 Błonnik pokarmowy [g] 12,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,7 suma cukrów prostych [g] 33,4 Sól [g] 1,2 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 40 Białko ogółem [g] 0,3 Tłuszcz [g] 0,3 Węglowodany ogółem [g] 9,7 Błonnik pokarmowy [g] 1,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,8 Sól [g] Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 885,5 Białko ogółem [g] 29,6 Tłuszcz [g] 8,8 Węglowodany ogółem [g] 189 Błonnik pokarmowy [g] 33,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2 suma cukrów prostych [g] 36,4 Sól [g] 1,4 Cholesterol [mg] 198	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 469,3 Białko ogółem [g] 10,4 Tłuszcz [g] 17,3 Węglowodany ogółem [g] 71,6 Błonnik pokarmowy [g] 7,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,4 suma cukrów prostych [g] 8,5 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] Białko ogółem [g] Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] Cholesterol [mg]
	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) Kasza manna na mleku 250 ml (BIA, GLU) Pomidor 130 g Ser żółty 60 g (BIA)		Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Filet z miruny panierowany pieczony 110 g (GLU, JAJ, RYB) Ziemniaki gotowane 180 g Warzywa po grecku z oliwą 150 g 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 Papryka z domowy 110 g (RYB) Ogórek małosolny 130 g	pieczywo żytnie 30 g (ŻYT) jaja gotowane 60 g
		Waga porcji [g]: 1 070		Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 450	Waga porcji [g]: 160
Dieta bogatoreszkowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 913,6 Białko ogółem [g] 34,3 Tłuszcz [g] 33,2 Węglowodany ogółem [g] 128 Błonnik pokarmowy [g] 16,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,3 suma cukrów prostych [g] 45,2 Sól [g] 1,6 Cholesterol [mg] 67,2		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 882,9 Białko ogółem [g] 59,7 Tłuszcz [g] 24,7 Węglowodany ogółem [g] 110,9 Błonnik pokarmowy [g] 16 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,6 suma cukrów prostych [g] 15,9 Sól [g] 0,5 Cholesterol [mg] 31,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 503,7 Białko ogółem [g] 14,5 Tłuszcz [g] 18,8 Węglowodany ogółem [g] 74,6 Błonnik pokarmowy [g] 11,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,6 suma cukrów prostych [g] 4,4 Sól [g] 2 Cholesterol [mg] 56,5	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 152,1 Białko ogółem [g] 9,3 Tłuszcz [g] 6,3 Węglowodany ogółem [g] 15,7 Błonnik pokarmowy [g] 2,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,9 suma cukrów prostych [g] 0,5 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 216
	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 Kasza manna na mleku 250 ml (BIA, GLU) Szyńka staropolska 60 g (MIE) Pomidor bs 130 g		Zupa kalafiorowa z ryżem 300 ml (BIA, SEL) Ziemniaki gotowane 150 g Warzywa po grecku 150 g Kompot owocowy 250 ml Filet z miruny na parze 110 g (RYB)	Pieczywo pszenne 70 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Szyńka włoska 60 g (MIE) Pomidor bs 130 g	soki owocowe 200 ml
		Waga porcji [g]: 930		Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 400	Waga porcji [g]: 200
Dieta ubogoenergetyczna	Składniki					

2025-09-19 piątek			
Dieta eliminacyjna wegańska		SUMA	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 994,9 Białko ogółem [g] 54,4 Tłuszcz [g] 45 Węglowodany ogółem [g] 371,2 Błonnik pokarmowy [g] 55,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 21,1 suma cukrów prostych [g] 86,1 Sól [g] 3,9 Cholesterol [mg] 272,4	
Dieta bogatoreszkowa	Składniki		
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 452,3 Białko ogółem [g] 117,8 Tłuszcz [g] 83 Węglowodany ogółem [g] 329,2 Błonnik pokarmowy [g] 46,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 30,4 suma cukrów prostych [g] 66 Sól [g] 4,7 Cholesterol [mg] 370,9	
Dieta ubogoenergetyczna	Składniki		

2025-09-19 piątek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta ubogoenergetyczna	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 615,8 Białko ogółem [g] 33,4 Tłuszcz [g] 13,3 Węglowodany ogółem [g] 94,9 Błonnik pokarmowy [g] 8,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,5 suma cukrów prostych [g] 26,6 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg] 72,8		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 607,3 Białko ogółem [g] 62,9 Tłuszcz [g] 9,2 Węglowodany ogółem [g] 71,6 Błonnik pokarmowy [g] 12,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3 suma cukrów prostych [g] 12,7 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 324,9 Białko ogółem [g] 19,3 Tłuszcz [g] 8,3 Węglowodany ogółem [g] 45,5 Błonnik pokarmowy [g] 4,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,2 suma cukrów prostych [g] 5 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 46	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] Białko ogółem [g] Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] Cholesterol [mg]
	Składniki	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Margaryna 15 g Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Pasta wielowarzywna 60 g pomidor bs rozdrobniony 130 g		Zupa kalafiorowa z ryżem b/ml 350 ml (SEL) filet z miruny na parze rozdrobniony 110 g (RYB) ziemniaki puree 180 g Warzywa po grecku z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos koperkowy b/mle 50 g (GLU, SEL)	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Margaryna 15 g sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Paprykarz domowy 110 g (RYB) pomidor bs rozdrobniony 130 g	soki owocowe 200 ml
		Waga porcji [g]: 690		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 380	Waga porcji [g]: 200
Dieta papkowa bezmleczna	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 563,1 Białko ogółem [g] 12,3 Tłuszcz [g] 18,2 Węglowodany ogółem [g] 92,9 Błonnik pokarmowy [g] 10,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,6 suma cukrów prostych [g] 27,9 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg] 37,2		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 039,2 Białko ogółem [g] 73,1 Tłuszcz [g] 21 Węglowodany ogółem [g] 152,7 Błonnik pokarmowy [g] 32,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2,7 suma cukrów prostych [g] 36,6 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 578,2 Białko ogółem [g] 16,9 Tłuszcz [g] 21,5 Węglowodany ogółem [g] 82,3 Błonnik pokarmowy [g] 5,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,5 suma cukrów prostych [g] 8,2 Sól [g] 1,9 Cholesterol [mg] 56,5	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] Białko ogółem [g] Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] Cholesterol [mg]
	Składniki	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Kasza manna na mleku 250 ml (BIA, GLU) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIĘ) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Serek naturalny 150 g (BIA)	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) filet z miruny na parze rozdrobniony 110 g (RYB) ziemniaki puree 180 g Warzywa po grecku z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos koperkowy 50 g (BIA, GLU, SEL)	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Paprykarz domowy 110 g (RYB) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Jogurt naturalny 150 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 930	Waga porcji [g]: 30	Waga porcji [g]: 1 120	Waga porcji [g]: 380	Waga porcji [g]: 100

2025-09-19 piątek			
Dieta ubogoenergetyczna	Wartość odżywcza w porcji	SUMA	
		Wartość energetyczna[kcal] 1 548 Białko ogółem [g] 115,6 Tłuszcz [g] 30,8 Węglowodany ogółem [g] 212 Błonnik pokarmowy [g] 25,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,7 suma cukrów prostych [g] 44,3 Sól [g] 2,4 Cholesterol [mg] 118,8	
Dieta papkowa bezmleczna	Składniki		
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 2 180,5 Białko ogółem [g] 102,3 Tłuszcz [g] 60,7 Węglowodany ogółem [g] 327,9 Błonnik pokarmowy [g] 48,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 22,8 suma cukrów prostych [g] 72,7 Sól [g] 4,3 Cholesterol [mg] 93,7	
Dieta papkowa bogatobiałkowa	Składniki		

2025-09-19 piątek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta papkowa bogatobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 931,6 Białko ogółem [g] 42,1 Tłuszcz [g] 29,8 Węglowodany ogółem [g] 127,9 Błonnik pokarmowy [g] 7,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,4 suma cukrów prostych [g] 42,9 Sól [g] 1,6 Cholesterol [mg] 82,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 99 Białko ogółem [g] 14 Tłuszcz [g] 3,5 Węglowodany ogółem [g] 2,8 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2,1 suma cukrów prostych [g] 2,4 Sól [g] 0,1 Cholesterol [mg] 12,8	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 976,9 Białko ogółem [g] 69,6 Tłuszcz [g] 26,3 Węglowodany ogółem [g] 121,7 Błonnik pokarmowy [g] 18,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,2 suma cukrów prostych [g] 18,8 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 33,1	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 578,2 Białko ogółem [g] 16,9 Tłuszcz [g] 21,5 Węglowodany ogółem [g] 82,3 Błonnik pokarmowy [g] 5,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,5 suma cukrów prostych [g] 8,2 Sól [g] 1,9 Cholesterol [mg] 56,5	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	zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (SEL)		Zupa kalafiorowa z ryżem b/ml wzmocniona 500 ml (SEL) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	soki owocowe 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] 550,4 Białko ogółem [g] 19,9 Tłuszcz [g] 17 Węglowodany ogółem [g] 85 Błonnik pokarmowy [g] 11,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,6 suma cukrów prostych [g] 10,4 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg]	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] Białko ogółem [g] Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] Cholesterol [mg]
	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JAJ)	Serek naturalny 150 g (BIA)	Zupa kalafiorowa z ryżem wzmocniona 500 ml (BIA, 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]: 30	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] 99 Białko ogółem [g] 14 Tłuszcz [g] 3,5 Węglowodany ogółem [g] 2,8 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2,1 suma cukrów prostych [g] 2,4 Sól [g] 0,1 Cholesterol [mg] 12,8	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 655,3 Białko ogółem [g] 16,4 Tłuszcz [g] 29,5 Węglowodany ogółem [g] 86,7 Błonnik pokarmowy [g] 11,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 17,4 suma cukrów prostych [g] 12,1 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg]	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					

2025-09-19 piątek	Dieta papkowa bogatobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	SUMA
			Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 675,7 Białko ogółem [g] 149,1 Tłuszcz [g] 84,1 Węglowodany ogółem [g] 344 Błonnik pokarmowy [g] 32 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 37 suma cukrów prostych [g] 78,6 Sól [g] 4,4 Cholesterol [mg] 196,6
	Dieta płynna wzmocniona beztłuszczowa	Składniki	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 523,9 Białko ogółem [g] 57,6 Tłuszcz [g] 57,3 Węglowodany ogółem [g] 218,9 Błonnik pokarmowy [g] 49,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 22,2 suma cukrów prostych [g] 46,7 Sól [g] 1,8 Cholesterol [mg] 29,1
	Dieta płynna wzmocniona bogatobiałkowa	Składniki	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 031,1 Białko ogółem [g] 87,3 Tłuszcz [g] 91,8 Węglowodany ogółem [g] 229,8 Błonnik pokarmowy [g] 31,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 51,2 suma cukrów prostych [g] 71,4 Sól [g] 2,3 Cholesterol [mg] 458