

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
2025-09-02 wtorek	Dieta podstawowa	Składniki		Zupa krupnik z kaszą 350 ml (SEL) Pulpety wieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIE) Ziemniaki gotowane 180 g Kompot owocowy 250 ml Mizeria z jogurtem 150 g (BIA) Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Pieczywo pszenne 60 g (GLU) pieczywo żytnie 40 g (ZYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ryby, twarogu i natki 110 g (BIA, RYB) Pomidor 130 g	Pieczywo pszenne 30 g (GLU) Filet kruchy 30 g (MIE)
		Waga porcji [g]: 870		Waga porcji [g]: 1 070	Waga porcji [g]: 630	Waga porcji [g]: 150
	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Wartość odżywcza w porcji		Wartość energetyczna[kcal] 822,6 Białko ogółem [g] 49 Tłuszcz [g] 17,5 Węglowodany ogółem [g] 121,2 Błonnik pokarmowy [g] 12,2 Sól [g] 0,7	Wartość energetyczna[kcal] 584,6 Białko ogółem [g] 32,6 Tłuszcz [g] 20,8 Węglowodany ogółem [g] 72,2 Błonnik pokarmowy [g] 10,3 Sól [g] 2,3	Wartość energetyczna[kcal] 106,2 Białko ogółem [g] 7,8 Tłuszcz [g] 0,8 Węglowodany ogółem [g] 17,4 Błonnik pokarmowy [g] 1 Sól [g] 1
		Składniki	twarożek z koperkiem 150 g (BIA)	Zupa krupnik z kaszą 350 ml (SEL) Pulpety wieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIE) Ziemniaki gotowane 180 g Mizeria z jogurtem 150 g (BIA) Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	pieczywo żytnie 100 g (ZYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ryby, twarogu i natki 110 g (BIA, RYB) Pomidor 130 g	pieczywo żytnie 30 g (ZYT) Filet kruchy 30 g (MIE)
		Waga porcji [g]: 870	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 070	Waga porcji [g]: 530	Waga porcji [g]: 150
Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 203 Białko ogółem [g] 28,5 Tłuszcz [g] 7,1 Węglowodany ogółem [g] 6,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Sól [g] 0,2	Wartość energetyczna[kcal] 822,6 Białko ogółem [g] 49 Tłuszcz [g] 17,5 Węglowodany ogółem [g] 121,2 Błonnik pokarmowy [g] 12,2 Sól [g] 0,7	Wartość energetyczna[kcal] 568,4 Białko ogółem [g] 32 Tłuszcz [g] 20,9 Węglowodany ogółem [g] 70,1 Błonnik pokarmowy [g] 13,3 Sól [g] 2,4	Wartość energetyczna[kcal] 98,1 Białko ogółem [g] 7,5 Tłuszcz [g] 0,9 Węglowodany ogółem [g] 16,4 Błonnik pokarmowy [g] 2,5 Sól [g] 1
		Składniki	Kajzerka 2 szt (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Kefir 150 ml (BIA) Pomidor bs 130 g Połędwica sopocka 60 g (MIE)	Zupa krupnik z kaszą 350 ml (SEL) Pulpety wieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIE) Ziemniaki gotowane 180 g Bukiet warzyw 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ryby, twarogu i natki 110 g (BIA, RYB) Pomidor bs 130 g	Pieczywo pszenne 30 g (GLU) Filet kruchy 30 g (MIE)
		Waga porcji [g]: 781		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 450	Waga porcji [g]: 150

		SUMA
2025-09-02 wtorek	Dieta podstawowa	Składniki
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 266 Białko ogółem [g] 126,9 Tłuszcz [g] 65,8 Węglowodany ogółem [g] 310,9 Błonnik pokarmowy [g] 41 Sól [g] 7,9
	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Składniki
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 444,7 Białko ogółem [g] 154,5 Tłuszcz [g] 73,1 Węglowodany ogółem [g] 314,3 Błonnik pokarmowy [g] 46 Sól [g] 8,2
	Dieta łatwostrawna	Składniki

2025-09-02 wtorek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta łatwostrawna	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 1 066,7 Białko ogółem [g] 43,8 Tłuszcz [g] 30,9 Węglowodany ogółem [g] 167,1 Błonnik pokarmowy [g] 15,8 Sól [g] 4,9		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 840,6 Białko ogółem [g] 50 Tłuszcz [g] 17,8 Węglowodany ogółem [g] 128,3 Błonnik pokarmowy [g] 17,5 Sól [g] 0,9	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 558,4 Białko ogółem [g] 31,3 Tłuszcz [g] 20,3 Węglowodany ogółem [g] 65,7 Błonnik pokarmowy [g] 5,9 Sól [g] 2,3	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 106,2 Białko ogółem [g] 7,8 Tłuszcz [g] 0,8 Węglowodany ogółem [g] 17,4 Błonnik pokarmowy [g] 1 Sól [g] 1
	Składniki	Kajzerka 2 szt (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Połędwica sopocka 60 g (MIĘ) Pomidor bs 130 g		Zupa krupnik b/m 350 ml (SEL) Pulpety wieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIĘ) Ziemniaki gotowane 180 g Bukiet warzyw 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Pieczyno pszenne 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa szynkowa 60 g (MIĘ) Pomidor bs 130 g	Galaretkawięśniowa 200 g
		Waga porcji [g]: 636		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 425	Waga porcji [g]: 100
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 928,1 Białko ogółem [g] 33 Tłuszcz [g] 23,7 Węglowodany ogółem [g] 150,9 Błonnik pokarmowy [g] 10,6 Sól [g] 4,8		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 692,2 Białko ogółem [g] 43,4 Tłuszcz [g] 13,8 Węglowodany ogółem [g] 108,3 Błonnik pokarmowy [g] 20,2 Sól [g] 0,9	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 509,1 Białko ogółem [g] 24,9 Tłuszcz [g] 19,2 Węglowodany ogółem [g] 62 Błonnik pokarmowy [g] 5,4 Sól [g] 2,9	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 39,4 Białko ogółem [g] 3,7 Tłuszcz [g] 2,7 Węglowodany ogółem [g] 0,2 Błonnik pokarmowy [g] 0,1 Sól [g] 0,1
Dieta bogatobiałkowa	Składniki	Kajzerka 2 szt (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kakao namleku 250 ml (BIA) Kefir 150 ml (BIA) Pomidor bs 130 g Połędwica sopocka 60 g (MIĘ)	twarożek z koperkiem 150 g (BIA)	Zupa krupnik z kaszą 350 ml (SEL) Pulpety wieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIĘ) Ziemniaki gotowane 180 g Bukiet warzyw 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Pieczyno pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ryby, twarogu i natki 110 g (BIA, RYB) Pomidor bs 130 g	Filet kruchy 30 g (MIĘ) Pieczyno pszenne 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 781	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 450	Waga porcji [g]: 150
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 1 066,7 Białko ogółem [g] 43,8 Tłuszcz [g] 30,9 Węglowodany ogółem [g] 167,1 Błonnik pokarmowy [g] 15,8 Sól [g] 4,9	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 203 Białko ogółem [g] 28,5 Tłuszcz [g] 7,1 Węglowodany ogółem [g] 6,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Sól [g] 0,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 840,6 Białko ogółem [g] 50 Tłuszcz [g] 17,8 Węglowodany ogółem [g] 128,3 Błonnik pokarmowy [g] 17,5 Sól [g] 0,9	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 558,4 Białko ogółem [g] 31,3 Tłuszcz [g] 20,3 Węglowodany ogółem [g] 65,7 Błonnik pokarmowy [g] 5,9 Sól [g] 2,3	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 106,2 Białko ogółem [g] 7,8 Tłuszcz [g] 0,8 Węglowodany ogółem [g] 17,4 Błonnik pokarmowy [g] 1 Sól [g] 1
	Składniki	bułka żytnia 100 g (GLU, ZYT) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Połędwica sopocka 60 g (MIĘ) Papryka 130 g	Sok warzywny 200 ml (SEL)	Zupa krupnik b/m 350 ml (SEL) Pulpety wieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIĘ) Ziemniaki gotowane 180 g Surówka z ogórkiem 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	pieczyno żytnie 100 g (ZYT) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa szynkowa 60 g (MIĘ) Pomidor 130 g	pieczyno żytnie 30 g (ZYT) Filet kruchy 30 g (MIĘ)
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezmleczna						

2025-09-02 wtorek

2025-09-02 wtorek				SUMA	
Dieta łatwostrawna	Wartość odżywcza w porcji			Wartość energetyczna[kcal] 2 571,9 Białko ogółem [g] 132,9 Tłuszcz [g] 69,8 Węglowodany ogółem [g] 378,5 Błonnik pokarmowy [g] 40,2 Sól [g] 9,1	
Dieta łatwostrawna bezmleczna	Składniki				
	Wartość odżywcza w porcji			Wartość energetyczna[kcal] 2 168,8 Białko ogółem [g] 105 Tłuszcz [g] 59,4 Węglowodany ogółem [g] 321,4 Błonnik pokarmowy [g] 36,3 Sól [g] 8,7	
Dieta bogatobiałkowa	Składniki				
	Wartość odżywcza w porcji			Wartość energetyczna[kcal] 2 774,9 Białko ogółem [g] 161,4 Tłuszcz [g] 76,9 Węglowodany ogółem [g] 385 Błonnik pokarmowy [g] 40,7 Sól [g] 9,3	
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezmleczna	Składniki				

2025-09-02 wtorek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezmleczna		Waga porcji [g]: 725	Waga porcji [g]: 200	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 505	Waga porcji [g]: 150
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 614 Białko ogółem [g] 26,7 Tłuszcz [g] 19,5 Węglowodany ogółem [g] 83,9 Błonnik pokarmowy [g] 12,3 Sól [g] 3,8	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 157,1 Białko ogółem [g] 6,8 Tłuszcz [g] 1,1 Węglowodany ogółem [g] 38,7 Błonnik pokarmowy [g] 16,8 Sól [g] 0,8	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 709,4 Białko ogółem [g] 43,7 Tłuszcz [g] 13,9 Węglowodany ogółem [g] 110,8 Błonnik pokarmowy [g] 17 Sól [g] 0,8	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 519,2 Białko ogółem [g] 25,5 Tłuszcz [g] 19,8 Węglowodany ogółem [g] 66,4 Błonnik pokarmowy [g] 12,8 Sól [g] 3	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 98,1 Białko ogółem [g] 7,5 Tłuszcz [g] 0,9 Węglowodany ogółem [g] 16,4 Błonnik pokarmowy [g] 2,5 Sól [g] 1
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Składniki	Kajzerka 2 szt (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g Mus owocowy 150 g Kefir 150 ml (BIA) Połędwica sopocka 60 g (MIĘ) herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g		Pulpety warzywne 110 g Ziemniaki gotowane 180 g Bukiet warzyw 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa krupnik z kaszą 350 ml (SEL) Sos pomidorowy 80 g (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 Pasta z ryby, twarogu i natki 110 g (BIA, RYB)	Filet kruchy 30 g (MIĘ) Bulka wrocławska 30 g (GLU)
	Wartość odżywcza w porcji	Waga porcji [g]: 601		Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 390	Waga porcji [g]: 90
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 866 Białko ogółem [g] 36,6 Tłuszcz [g] 17,9 Węglowodany ogółem [g] 143 Błonnik pokarmowy [g] 7,5 Sól [g] 4,7		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 727,6 Białko ogółem [g] 26,8 Tłuszcz [g] 7,5 Węglowodany ogółem [g] 147,6 Błonnik pokarmowy [g] 20,1 Sól [g] 0,7	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 523,6 Białko ogółem [g] 32,2 Tłuszcz [g] 15 Węglowodany ogółem [g] 67,4 Błonnik pokarmowy [g] 4,4 Sól [g] 2,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 118,2 Białko ogółem [g] 8,1 Tłuszcz [g] 1,7 Węglowodany ogółem [g] 18 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Sól [g] 1
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Składniki	Kajzerka 2 szt (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g Mus owocowy 150 g Kefir 150 ml (BIA) Połędwica sopocka 60 g (MIĘ) herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g		Pulpety warzywne 110 g Kompot owocowy 250 ml Zupa krupnik z kaszą 300 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 180 g Bukiet warzyw 150 g Sos pomidorowy 80 g (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 Pasta z ryby, twarogu i natki 110 g (BIA, RYB) Pomidor bs 130 g	Filet kruchy 30 g (MIĘ) Bulka wrocławska 30 g (GLU)
	Wartość odżywcza w porcji	Waga porcji [g]: 601		Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 430	Waga porcji [g]: 90
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 866 Białko ogółem [g] 36,6 Tłuszcz [g] 17,9 Węglowodany ogółem [g] 143 Błonnik pokarmowy [g] 7,5 Sól [g] 4,7		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 676,9 Białko ogółem [g] 24,9 Tłuszcz [g] 6,7 Węglowodany ogółem [g] 138,3 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Sól [g] 0,6	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 548,3 Białko ogółem [g] 33,4 Tłuszcz [g] 15,2 Węglowodany ogółem [g] 72,7 Błonnik pokarmowy [g] 6 Sól [g] 2,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 118,2 Białko ogółem [g] 8,1 Tłuszcz [g] 1,7 Węglowodany ogółem [g] 18 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Sól [g] 1

2025-09-02 wtorek

SUMA		
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezmleczna		
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 2 097,8 Białko ogółem [g] 110,2 Tłuszcz [g] 55,2 Węglowodany ogółem [g] 316,2 Błonnik pokarmowy [g] 61,4 Sól [g] 9,4
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 2 235,4 Białko ogółem [g] 103,7 Tłuszcz [g] 42,1 Węglowodany ogółem [g] 376 Błonnik pokarmowy [g] 32,5 Sól [g] 8,6
Dieta łatwstrawna z ograniczeniem tłuszczu	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 2 209,4 Białko ogółem [g] 103 Tłuszcz [g] 41,5 Węglowodany ogółem [g] 372 Błonnik pokarmowy [g] 33,2 Sól [g] 8,5

2025-09-02 wtorek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta papkowata	Składniki	bułka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g Mus owocowy 150 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Kefir 150 ml (BIA) Twarożek 110 g (BIA) pomidor bs rozdrobniony 130 g Miód naturalny 25 g		Zupa krupnik z kaszą 350 ml (SEL) pulpety wieprzowe rozdrobnione 110 g (GLU, MIE) ziemniaki puree 180 g bukiet warzyw rozdrobniony ch 150 g Kompot ow ocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Bułka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ryby, twarogu i natki 110 g (BIA, RYB) pomidor bs rozdrobniony 130 g	filet kruchy rozdrobniony 30 g (MIE) Bułka wrocławska rozdrobniona 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 915		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 390	Waga porcji [g]: 90
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 912,7 Białko ogółem [g] 42,5 Tłuszcz [g] 30 Węglowodany ogółem [g] 130,4 Błonnik pokarmowy [g] 12 Sól [g] 1,3		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 979,3 Białko ogółem [g] 58,5 Tłuszcz [g] 18,9 Węglowodany ogółem [g] 158,8 Błonnik pokarmowy [g] 31 Sól [g] 1,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 598,4 Białko ogółem [g] 32,3 Tłuszcz [g] 23,2 Węglowodany ogółem [g] 67,5 Błonnik pokarmowy [g] 4,4 Sól [g] 2,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 118,2 Białko ogółem [g] 8,1 Tłuszcz [g] 1,7 Węglowodany ogółem [g] 18 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Sól [g] 1
Dieta papkowata bez cukru	Składniki	bułka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g Mus owocowy 150 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Kefir 150 ml (BIA) Twarożek 110 g (BIA) pomidor bs rozdrobniony 130 g	twarożek z koperkiem 150 g (BIA)	Zupa krupnik z kaszą 350 ml (SEL) pulpety wieprzowe rozdrobnione 110 g (GLU, MIE) ziemniaki puree 180 g bukiet warzyw rozdrobniony ch 150 g Kompot ow ocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Bułka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ryby, twarogu i natki 110 g (BIA, RYB) pomidor bs rozdrobniony 130 g	filet kruchy rozdrobniony 30 g (MIE) Bułka wrocławska rozdrobniona 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 890	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 390	Waga porcji [g]: 90
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 785,1 Białko ogółem [g] 42,3 Tłuszcz [g] 30 Węglowodany ogółem [g] 98,6 Błonnik pokarmowy [g] 12 Sól [g] 1,3	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 203 Białko ogółem [g] 28,5 Tłuszcz [g] 7,1 Węglowodany ogółem [g] 6,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Sól [g] 0,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 979,3 Białko ogółem [g] 58,5 Tłuszcz [g] 18,9 Węglowodany ogółem [g] 158,8 Błonnik pokarmowy [g] 31 Sól [g] 1,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 596,8 Białko ogółem [g] 32,2 Tłuszcz [g] 23,2 Węglowodany ogółem [g] 67,2 Błonnik pokarmowy [g] 4,3 Sól [g] 2,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 118,2 Białko ogółem [g] 8,1 Tłuszcz [g] 1,7 Węglowodany ogółem [g] 18 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Sól [g] 1
Dieta płynna wzmocniona	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JAJ)		zupa krupnik z kaszą przecierany 500 ml (SEL) Kompot ow ocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	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]: 700	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 50

2025-09-02 wtorek

		SUMA
Dieta papkowa	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 2 608,6 Białko ogółem [g] 141,4 Tłuszcz [g] 73,8 Węglowodany ogółem [g] 374,7 Błonnik pokarmowy [g] 47,9 Sól [g] 5,9
Dieta papkowata bez cukru	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 2 682,4 Białko ogółem [g] 169,6 Tłuszcz [g] 80,9 Węglowodany ogółem [g] 349,1 Błonnik pokarmowy [g] 48,3 Sól [g] 6,1
Dieta płynna wznoczną	Składniki	

2025-09-02 wtorek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta płynna wzmocniona	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 Sól [g] 0,9		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 525,6 Białko ogółem [g] 20,2 Tłuszcz [g] 8 Węglowodany ogółem [g] 97,6 Błonnik pokarmowy [g] 10,3 Sól [g] 0,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 526 Białko ogółem [g] 19 Tłuszcz [g] 24,2 Węglowodany ogółem [g] 67,6 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Sól [g] 0,7	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 204 Białko ogółem [g] 16 Tłuszcz [g] 12 Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Sól [g] 0,1
	Dieta płynna wzmocniona bez cukru	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (<i>BIA, GLU, JAJ</i>)	twarożek z koperkiem 150 g (<i>BIA</i>)	zupa krupnik z kaszą przecierany 500 ml (<i>SEL</i>) Kompot ow ocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (<i>SEL</i>)	Zupa jarzy nowa wzmocniona 500 ml (<i>BIA, SEL</i>) herbata z cytryną b/c 250 ml
		Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 700	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 Sól [g] 0,9	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 203 Białko ogółem [g] 28,5 Tłuszcz [g] 7,1 Węglowodany ogółem [g] 6,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Sól [g] 0,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 525,6 Białko ogółem [g] 20,2 Tłuszcz [g] 8 Węglowodany ogółem [g] 97,6 Błonnik pokarmowy [g] 10,3 Sól [g] 0,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 526 Białko ogółem [g] 19 Tłuszcz [g] 24,2 Węglowodany ogółem [g] 67,6 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Sól [g] 0,7	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 204 Białko ogółem [g] 16 Tłuszcz [g] 12 Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Sól [g] 0,1
Dieta eliminacyjna wegetariańska	Składniki	bulka żytnia 100 g (<i>GLU, ŻYT</i>) Masło extra 82% 15 g (<i>BIA</i>) Sałata 10 g Owoc 130 g Kakao na mleku 250 ml (<i>BIA</i>) Kefir 150 ml (<i>BIA</i>) Ser żółty 60 g (<i>BIA</i>) Papryka 130 g	twarożek z koperkiem 150 g (<i>BIA</i>)	Zupa krupnik z kaszą 350 ml (<i>SEL</i>) Pulpety warzywne 110 g Kompot ow ocowy 250 ml Ziemniaki gotow ane 180 g Mizeria z jogurtem 150 g (<i>BIA</i>) Sos pomidorowy 80 g (<i>SEL</i>)	Pieczyno pszenne 60 g (<i>GLU</i>) pieczyno żytnie 40 g (<i>ŻYT</i>) Masło extra 82% 15 g (<i>BIA</i>) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ryby, twarogu i natki 110 g (<i>BIA, RYB</i>) Pomidor 130 g	Serek hom ogenizowany naturalny 200 g (<i>BIA</i>)
		Waga porcji [g]: 880	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 630	Waga porcji [g]: 50
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 795,6 Białko ogółem [g] 33,7 Tłuszcz [g] 33,7 Węglowodany ogółem [g] 98,9 Błonnik pokarmowy [g] 17,5 Sól [g] 1,5	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 203 Białko ogółem [g] 28,5 Tłuszcz [g] 7,1 Węglowodany ogółem [g] 6,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Sól [g] 0,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 709,6 Białko ogółem [g] 25,8 Tłuszcz [g] 7,2 Węglowodany ogółem [g] 140,5 Błonnik pokarmowy [g] 14,8 Sól [g] 0,5	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 584,6 Białko ogółem [g] 32,6 Tłuszcz [g] 20,8 Węglowodany ogółem [g] 72,2 Błonnik pokarmowy [g] 10,3 Sól [g] 2,3	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 204 Białko ogółem [g] 16 Tłuszcz [g] 12 Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Sól [g] 0,1
Dieta eliminacyjna bezglutenowa	Składniki	Pieczyno bezglutenow e 100 g Masło extra 82% 15 g (<i>BIA</i>) Sałata 10 g Mus owocowy 150 g Sok wielowarzynwy 250 ml Kefir 150 ml (<i>BIA</i>) Poledwica sopocka 60 g (<i>MIE</i>) Pomidor bs 130 g		Zupa krupnik ryżowy z zieleciną 350 ml (<i>SEL</i>) Pulpety wieprzowe b/glut. 110 g (<i>MIE</i>) Ziemniaki gotow ane 180 g Mizeria z jogurtem 150 g (<i>BIA</i>) Kompot ow ocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (<i>SEL</i>)	Pieczyno bezglutenow e 100 g Masło extra 82% 15 g (<i>BIA</i>) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ryby, twarogu i natki 110 g (<i>BIA, RYB</i>) Pomidor 130 g	Filet kruchy 30 g (<i>MIE</i>) Pieczyno bezglutenow e 30 g
		Waga porcji [g]: 700		Waga porcji [g]: 1 070	Waga porcji [g]: 530	Waga porcji [g]: 150

2025-09-02 wtorek

Dieta płynna wzmożniona	Wartość odżywcza w porcji	SUMA
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 916,4 Białko ogółem [g] 86,6 Tłuszcz [g] 75,8 Węglowodany ogółem [g] 228,6 Błonnik pokarmowy [g] 30,5 Sól [g] 2,1
Dieta płynna wzmożniona bez cukru	Skladniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 119,4 Białko ogółem [g] 115,1 Tłuszcz [g] 82,9 Węglowodany ogółem [g] 235,1 Błonnik pokarmowy [g] 31 Sól [g] 2,3
Dieta eliminacyjna wegetariańska	Skladniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 496,8 Białko ogółem [g] 136,6 Tłuszcz [g] 80,8 Węglowodany ogółem [g] 318,1 Błonnik pokarmowy [g] 43,1 Sól [g] 4,6
Dieta eliminacyjna bezglutenowa	Skladniki	

2025-09-02 wtorek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta eliminacyjna bezglutenowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 545,6 Białko ogółem [g] 20,9 Tłuszcz [g] 39,1 Węglowodany ogółem [g] 31,6 Błonnik pokarmowy [g] 4,9 Sól [g] 2,5		Wartość energetyczna[kcal] 764,3 Białko ogółem [g] 49,8 Tłuszcz [g] 19,1 Węglowodany ogółem [g] 102,6 Błonnik pokarmowy [g] 12,9 Sól [g] 0,5	Wartość energetyczna[kcal] 521,4 Białko ogółem [g] 26,1 Tłuszcz [g] 39,2 Węglowodany ogółem [g] 20,6 Błonnik pokarmowy [g] 4,9 Sól [g] 1,2	Wartość energetyczna[kcal] 84 Białko ogółem [g] 5,7 Tłuszcz [g] 6,4 Węglowodany ogółem [g] 1,5 Błonnik pokarmowy [g] Sól [g] 0,7
	Składniki	Bulka wrocławska 80 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Mus owocowy 150 g Sok wielowarzywny 250 ml herbata z cytryną b/c 250 ml pasta z marchewki z czarnuszką 60 g Pomidor bs 130 g		Zupa krupnik b/m 350 ml (SEL) Pulpety warzywne 110 g Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki gotowane 150 g Marchewka gotowana z wody 150 g Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Bulka wrocławska 80 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta wielowarzywna 110 g Pomidor 130 g	Galaretką wiśniowa 200 g
Dieta niskobiałkowa	Waga porcji [g]: 720			Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 440	Waga porcji [g]: 100
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 478 Białko ogółem [g] 10,5 Tłuszcz [g] 17 Węglowodany ogółem [g] 76,2 Błonnik pokarmowy [g] 10,3 Sól [g] 1,1		Wartość energetyczna[kcal] 538,9 Białko ogółem [g] 17,3 Tłuszcz [g] 3,3 Węglowodany ogółem [g] 120,5 Błonnik pokarmowy [g] 21,9 Sól [g] 0,8	Wartość energetyczna[kcal] 454,4 Białko ogółem [g] 11,5 Tłuszcz [g] 17 Węglowodany ogółem [g] 69 Błonnik pokarmowy [g] 9,2 Sól [g] 1	Wartość energetyczna[kcal] 39,4 Białko ogółem [g] 3,7 Tłuszcz [g] 2,7 Węglowodany ogółem [g] 0,2 Błonnik pokarmowy [g] 0,1 Sól [g] 0,1
Dieta łatwstrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Składniki	Kajzerka 2 szt (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Mus owocowy 150 g Kefir 150 ml (BIA) Poledwica sopocka 60 g (MIE) Kakao na mleku 250 ml (BIA) Pomidor bs 130 g	twarożek z koperkiem 150 g (BIA)	Pulpety wieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIE) Ziemniaki gotowane 180 g Bukiet warzyw 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa krupnik z kaszą 350 ml (SEL) Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ryby, twarogu i natki 110 g (BIA, RYB) Pomidor bs 130 g	Filet kruchy 30 g (MIE) Bulka wrocławska 30 g (GLU)
	Waga porcji [g]: 801		Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 390	Waga porcji [g]: 90
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 1 026,7 Białko ogółem [g] 43,5 Tłuszcz [g] 30,6 Węglowodany ogółem [g] 157,4 Błonnik pokarmowy [g] 14,2 Sól [g] 4,9	Wartość energetyczna[kcal] 203 Białko ogółem [g] 28,5 Tłuszcz [g] 7,1 Węglowodany ogółem [g] 6,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Sól [g] 0,2	Wartość energetyczna[kcal] 840,6 Białko ogółem [g] 50 Tłuszcz [g] 17,8 Węglowodany ogółem [g] 128,3 Błonnik pokarmowy [g] 17,5 Sól [g] 0,9	Wartość energetyczna[kcal] 598,4 Białko ogółem [g] 32,3 Tłuszcz [g] 23,2 Węglowodany ogółem [g] 67,5 Błonnik pokarmowy [g] 4,4 Sól [g] 2,2	Wartość energetyczna[kcal] 118,2 Białko ogółem [g] 8,1 Tłuszcz [g] 1,7 Węglowodany ogółem [g] 18 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Sól [g] 1

2025-09-02 wtorek

SUMA		
Dieta eliminacyjna bezglutenowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 915,3 Białko ogółem [g] 102,5 Tłuszcz [g] 103,8 Węglowodany ogółem [g] 156,3 Błonnik pokarmowy [g] 22,7 Sól [g] 4,9
	Składniki	
Dieta niskobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 510,7 Białko ogółem [g] 43 Tłuszcz [g] 40 Węglowodany ogółem [g] 265,9 Błonnik pokarmowy [g] 41,5 Sól [g] 3
	Składniki	
Dieta łatwstrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 786,9 Białko ogółem [g] 162,4 Tłuszcz [g] 80,4 Węglowodany ogółem [g] 377,7 Błonnik pokarmowy [g] 37,1 Sól [g] 9,2
	Składniki	

2025-09-02 wtorek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta eliminacyjna wegańska	Składniki	Kajzerka 2 szt (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Pasta z marchewki 60 g Papryka 130 g	Sok warzywny 200 ml (SEL)	Potrąbka z soczewicy czerwonej warzywami 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa krupnik b/m 350 ml (SEL) Surówka z ogórkiem 150 g Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta wielowarzywna 110 g Pomidor bs 130 g	Sok pomidorowy 250 ml
		Waga porcji [g]: 706	Waga porcji [g]: 200	Waga porcji [g]: 970	Waga porcji [g]: 365	Waga porcji [g]: 200
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 881,2 Białko ogółem [g] 21,4 Tłuszcz [g] 21,3 Węglowodany ogółem [g] 157,8 Błonnik pokarmowy [g] 14 Sól [g] 2,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 157,1 Białko ogółem [g] 6,8 Tłuszcz [g] 1,1 Węglowodany ogółem [g] 38,7 Błonnik pokarmowy [g] 16,8 Sól [g] 0,8	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 499,4 Białko ogółem [g] 26,4 Tłuszcz [g] 2,5 Węglowodany ogółem [g] 100,5 Błonnik pokarmowy [g] 26,5 Sól [g] 0,6	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 476,1 Białko ogółem [g] 11,3 Tłuszcz [g] 17,4 Węglowodany ogółem [g] 72,3 Błonnik pokarmowy [g] 7,2 Sól [g] 1,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 23,8 Białko ogółem [g] 1,1 Tłuszcz [g] 0,3 Węglowodany ogółem [g] 5,1 Błonnik pokarmowy [g] 1,5 Sól [g]
Dieta bogatoreszkowa	Składniki	bulka żytnia 100 g (GLU, ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Mus owocowy 150 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Kefir 150 ml (BIA) Papryka 130 g Połędwica sopocka 60 g (MIE)		Zupa krupnik z kaszą 350 ml (SEL) Pulpety wieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIE) Ziemniaki gotowane 180 g Mizeria z jogurtem 150 g (BIA) Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	pieczywo żytnie 100 g (ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ryby, twarogu i natki 110 g (BIA, RYB) Pomidor 130 g	pieczywo żytnie 30 g (ŻYT) Filet kruchy 30 g (MIE)
		Waga porcji [g]: 890		Waga porcji [g]: 1 070	Waga porcji [g]: 530	Waga porcji [g]: 150
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 712,6 Białko ogółem [g] 37,2 Tłuszcz [g] 26,4 Węglowodany ogółem [g] 90,4 Błonnik pokarmowy [g] 15,9 Sól [g] 3,9		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 822,6 Białko ogółem [g] 49 Tłuszcz [g] 17,5 Węglowodany ogółem [g] 121,2 Błonnik pokarmowy [g] 12,2 Sól [g] 0,7	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 568,4 Białko ogółem [g] 32 Tłuszcz [g] 20,9 Węglowodany ogółem [g] 70,1 Błonnik pokarmowy [g] 13,3 Sól [g] 2,4	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 98,1 Białko ogółem [g] 7,5 Tłuszcz [g] 0,9 Węglowodany ogółem [g] 16,4 Błonnik pokarmowy [g] 2,5 Sól [g] 1
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 Kefir 150 ml (BIA) Połędwica sopocka 60 g (MIE) Pomidor bs 130 g		Zupa krupnik b/m 300 ml (SEL) Pulpety wieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIE) Bukiet warzyw 150 g Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki gotowane 150 g Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Pieczywo pszenne 70 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ryby, twarogu i natki 110 g (BIA, RYB) Pomidor bs 130 g	Galaretka wiśniowa 200 g
		Waga porcji [g]: 680		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 450	Waga porcji [g]: 100

2025-09-02 wtorek

SUMA	
Dieta eliminacyjna wegańska	Składniki
	Wartość odżywcza w porcji Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 037,6 Białko ogółem [g] 67 Tłuszcz [g] 42,6 Węglowodany ogółem [g] 374,4 Błonnik pokarmowy [g] 66 Sól [g] 5,1
Dieta bogatobiałkowa	Składniki
	Wartość odżywcza w porcji Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 201,7 Białko ogółem [g] 125,7 Tłuszcz [g] 65,7 Węglowodany ogółem [g] 298,1 Błonnik pokarmowy [g] 43,9 Sól [g] 8
Dieta ubogoproteinowa	Składniki

2025-09-02 wtorek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta ubogoenergetyczna	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 489,8 Białko ogółem [g] 25 Tłuszcz [g] 12 Węglowodany ogółem [g] 73,9 Błonnik pokarmowy [g] 7,6 Sól [g] 3,2		Wartość energetyczna[kcal] 630,6 Białko ogółem [g] 41,6 Tłuszcz [g] 13,5 Węglowodany ogółem [g] 94,4 Błonnik pokarmowy [g] 18,3 Sól [g] 0,9	Wartość energetyczna[kcal] 407,4 Białko ogółem [g] 29,1 Tłuszcz [g] 11,6 Węglowodany ogółem [g] 49,2 Błonnik pokarmowy [g] 4,9 Sól [g] 2	Wartość energetyczna[kcal] 39,4 Białko ogółem [g] 3,7 Tłuszcz [g] 2,7 Węglowodany ogółem [g] 0,2 Błonnik pokarmowy [g] 0,1 Sól [g] 0,1
Dieta papkowata bezmleczna	Składniki	bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (<i>GLU</i>) Margaryna 15 g sałata rozdrobniona 10 g Mus owocowy 150 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Pasta z marchewki 60 g pomidor bs rozdrobniony 130 g		Zupa krupnik b/m 350 ml (<i>SEL</i>) pulpety wieprzowe rozdrobnione 110 g (<i>GLU, MIE</i>) ziemniaki puree 180 g bukiet warzyw rozdrobniony ch 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (<i>SEL</i>)	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (<i>GLU</i>) Margaryna 15 g sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa szynkowa rozdrobniona 60 g (<i>MIE</i>) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Galaretka wiśniowa 200 g
		Waga porcji [g]: 770		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 360	Waga porcji [g]: 100
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 522,7 Białko ogółem [g] 11,6 Tłuszcz [g] 17,8 Węglowodany ogółem [g] 84 Błonnik pokarmowy [g] 9,2 Sól [g] 1,2		Wartość energetyczna[kcal] 830,9 Białko ogółem [g] 51,9 Tłuszcz [g] 14,9 Węglowodany ogółem [g] 138,9 Błonnik pokarmowy [g] 33,6 Sól [g] 1,5	Wartość energetyczna[kcal] 547,5 Białko ogółem [g] 25,7 Tłuszcz [g] 22,1 Węglowodany ogółem [g] 63,5 Błonnik pokarmowy [g] 3,8 Sól [g] 2,9	Wartość energetyczna[kcal] 39,4 Białko ogółem [g] 3,7 Tłuszcz [g] 2,7 Węglowodany ogółem [g] 0,2 Błonnik pokarmowy [g] 0,1 Sól [g] 0,1
Dieta papkowata bogatobiałkowa	Składniki	bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (<i>GLU</i>) Masło extra 82% 15 g (<i>BIA</i>) sałata rozdrobniona 10 g Mus owocowy 150 g Kakao na mleku 250 ml (<i>BIA</i>) Kefir 150 ml (<i>BIA</i>) Twarożek 110 g (<i>BIA</i>) pomidor bs rozdrobniony 130 g	twarożek z koperkiem 150 g (<i>BIA</i>)	Zupa krupnik z kaszą 350 ml (<i>SEL</i>) pulpety wieprzowe rozdrobnione 110 g (<i>GLU, MIE</i>) ziemniaki puree 180 g bukiet warzyw rozdrobniony ch 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (<i>SEL</i>)	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 Pasta z ryby, twarogu i natki 110 g (<i>BIA, RYB</i>) pomidor bs rozdrobniony 130 g	filet kruchy rozdrobniony 30 g (<i>MIE</i>) Bulka wrocławska rozdrobniona 30 g (<i>GLU</i>)
		Waga porcji [g]: 890	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 390	Waga porcji [g]: 90
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 785,1 Białko ogółem [g] 42,3 Tłuszcz [g] 30 Węglowodany ogółem [g] 98,6 Błonnik pokarmowy [g] 12 Sól [g] 1,3	Wartość energetyczna[kcal] 203 Białko ogółem [g] 28,5 Tłuszcz [g] 7,1 Węglowodany ogółem [g] 6,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Sól [g] 0,2	Wartość energetyczna[kcal] 979,3 Białko ogółem [g] 58,5 Tłuszcz [g] 18,9 Węglowodany ogółem [g] 158,8 Błonnik pokarmowy [g] 31 Sól [g] 1,4	Wartość energetyczna[kcal] 596,8 Białko ogółem [g] 32,2 Tłuszcz [g] 23,2 Węglowodany ogółem [g] 67,2 Błonnik pokarmowy [g] 4,3 Sól [g] 2,2	Wartość energetyczna[kcal] 118,2 Białko ogółem [g] 8,1 Tłuszcz [g] 1,7 Węglowodany ogółem [g] 18 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Sól [g] 1
Dieta płynna wzmocniona bezmleczna	Składniki	zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (<i>SEL</i>)		zupa krupnik z kaszą przecierany 500 ml (<i>SEL</i>) Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (<i>SEL</i>)	Zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (<i>SEL</i>) herbata z cytryną b/c 250 ml	Galaretka wiśniowa 200 g

2025-09-02 wtorek

Dieta ubogoenergetyczna	Wartość odżywcza w porcji	SUMA
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 567,2 Białko ogółem [g] 99,4 Tłuszcz [g] 39,8 Węglowodany ogółem [g] 217,7 Błonnik pokarmowy [g] 30,9 Sól [g] 6,2
Dieta papkowa bezmleczna	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 940,5 Białko ogółem [g] 92,9 Tłuszcz [g] 57,5 Węglowodany ogółem [g] 286,6 Błonnik pokarmowy [g] 46,7 Sól [g] 5,7
Dieta papkowa bogatobiałkowa	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 682,4 Białko ogółem [g] 169,6 Tłuszcz [g] 80,9 Węglowodany ogółem [g] 349,1 Błonnik pokarmowy [g] 48,3 Sól [g] 6,1
Dieta płynna wzmocniona bezmleczna	Składniki	

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
2025-09-02 wtorek	Dieta płynna wzmocniona bezzmleczna	Waga porcji [g]: 350		Waga porcji [g]: 700	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 100
		Wartość energetyczna[kcal] 447,5 Białko ogółem [g] 18,7 Tłuszcz [g] 16,1 Węglowodany ogółem [g] 66,3 Błonnik pokarmowy [g] 18,9 Sól [g] 0,7		Wartość energetyczna[kcal] 525,6 Białko ogółem [g] 20,2 Tłuszcz [g] 8 Węglowodany ogółem [g] 97,6 Błonnik pokarmowy [g] 10,3 Sól [g] 0,4	Wartość energetyczna[kcal] 526 Białko ogółem [g] 19 Tłuszcz [g] 24,2 Węglowodany ogółem [g] 67,6 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Sól [g] 0,7	Wartość energetyczna[kcal] 39,4 Białko ogółem [g] 3,7 Tłuszcz [g] 2,7 Węglowodany ogółem [g] 0,2 Błonnik pokarmowy [g] 0,1 Sól [g] 0,1
	Dieta płynna wzmocniona bogatobiałkowa	Składniki	twarożek z koperkiem 150 g (BIA)	zupa krupnik z kaszą przecierany 500 ml (SEL) Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	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]: 700	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 50
		Wartość energetyczna[kcal] 660,8 Białko ogółem [g] 31,4 Tłuszcz [g] 31,6 Węglowodany ogółem [g] 63,4 Błonnik pokarmowy [g] 1 Sól [g] 0,9	Wartość energetyczna[kcal] 203 Białko ogółem [g] 28,5 Tłuszcz [g] 7,1 Węglowodany ogółem [g] 6,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Sól [g] 0,2	Wartość energetyczna[kcal] 525,6 Białko ogółem [g] 20,2 Tłuszcz [g] 8 Węglowodany ogółem [g] 97,6 Błonnik pokarmowy [g] 10,3 Sól [g] 0,4	Wartość energetyczna[kcal] 526 Białko ogółem [g] 19 Tłuszcz [g] 24,2 Węglowodany ogółem [g] 67,6 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Sól [g] 0,7	Wartość energetyczna[kcal] 204 Białko ogółem [g] 16 Tłuszcz [g] 12 Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Sól [g] 0,1

		SUMA
2025-09-02 wtorek	Dieta płynna wzmocniona bezmleczna	Wartość energetyczna[kcal] 1 538,5 Białko ogółem [g] 61,6 Tłuszcz [g] 51 Węglowodany ogółem [g] 231,7 Błonnik pokarmowy [g] 48,5 Sól [g] 1,9
	Dieta płynna wzmocniona bogatobiałkowa	
	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 2 119,4 Białko ogółem [g] 115,1 Tłuszcz [g] 82,9 Węglowodany ogółem [g] 235,1 Błonnik pokarmowy [g] 31 Sól [g] 2,3