

Jadłospisy w dniu 2025-09-21 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

2025-09-21 niedziela

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta podstawowa	Składniki	Pieczywo pszenne 60 g (GLU) pieczywo żytnie 40 g (ZYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt 150 ml (BIA) Ogórki kiszzone 130 g Twaróg chudy 110 g (BIA) Miód naturalny 25 g		Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Kotlet mielony pieczony 110 g (GLU, MIE) Ziemniaki gotowane 180 g surówka z buraków z jabłkiem 150 g 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 Pasta z ciecierzycy 110 g Pomidor 130 g	Pieczywo pszenne 30 g (GLU) Ser żółty 30 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 1 075		Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 600	Waga porcji [g]: 150
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 873,1 Białko ogółem [g] 43,8 Tłuszcz [g] 19,8 Węglowodany ogółem [g] 137,6 Błonnik pokarmowy [g] 16,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10 suma cukrów prostych [g] 29,3 Sól [g] 1,4 Cholesterol [mg] 46,9		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 728,8 Białko ogółem [g] 50,1 Tłuszcz [g] 18,9 Węglowodany ogółem [g] 95,4 Błonnik pokarmowy [g] 12,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,7 suma cukrów prostych [g] 18,3 Sól [g] 0,8 Cholesterol [mg] 121,1	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 562,7 Białko ogółem [g] 16,1 Tłuszcz [g] 16,3 Węglowodany ogółem [g] 95,1 Błonnik pokarmowy [g] 16,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,7 suma cukrów prostych [g] 14,1 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 140,3 Białko ogółem [g] 6,6 Tłuszcz [g] 5,4 Węglowodany ogółem [g] 16,8 Błonnik pokarmowy [g] 1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 0,3 Sól [g] 0,3 Cholesterol [mg]
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Składniki	pieczywo żytnie 100 g (ZYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt 150 ml (BIA) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIE) Ogórki kiszzone 130 g	Mus owocowy 150 g	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Kotlet mielony pieczony 110 g (GLU, MIE) Ziemniaki gotowane 180 g Surówka z białej kapusty 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos jasny 50 g (BIA, GLU)	pieczywo żytnie 100 g (ZYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ciecierzycy 110 g Pomidor 130 g	pieczywo żytnie 30 g (ZYT) Ser żółty 30 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 920	Waga porcji [g]: 150	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 150
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 737,7 Białko ogółem [g] 37,7 Tłuszcz [g] 23,5 Węglowodany ogółem [g] 103 Błonnik pokarmowy [g] 19,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,2 suma cukrów prostych [g] 28,3 Sól [g] 1,4 Cholesterol [mg] 59,7	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] 887,4 Białko ogółem [g] 56,5 Tłuszcz [g] 23,8 Węglowodany ogółem [g] 123,2 Błonnik pokarmowy [g] 23,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,5 suma cukrów prostych [g] 29,1 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg] 133,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 546,5 Białko ogółem [g] 15,4 Tłuszcz [g] 16,4 Węglowodany ogółem [g] 93 Błonnik pokarmowy [g] 19,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,7 suma cukrów prostych [g] 14,5 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 132,2 Białko ogółem [g] 6,3 Tłuszcz [g] 5,4 Węglowodany ogółem [g] 15,8 Błonnik pokarmowy [g] 2,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 0,5 Sól [g] 0,3 Cholesterol [mg]

		SUMA
2025-09-21 niedziela	Dieta podstawowa	Składniki
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 304,9 Białko ogółem [g] 116,6 Tłuszcz [g] 60,4 Węglowodany ogółem [g] 344,9 Błonnik pokarmowy [g] 46,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 25,5 suma cukrów prostych [g] 62 Sól [g] 3,8 Cholesterol [mg] 205,2
	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Składniki
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 343,8 Białko ogółem [g] 116,2 Tłuszcz [g] 69,4 Węglowodany ogółem [g] 344,7 Błonnik pokarmowy [g] 66,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 30,5 suma cukrów prostych [g] 80,2 Sól [g] 4,1 Cholesterol [mg] 230,4

2025-09-21 niedziela

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta łatwostrawna	Składniki	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt 150 ml (BIA) Pomidor bs 130 g Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA , MIĘ)		Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (BIA , SEL) Kotlet mielony pieczony 110 g (GLU , MIĘ) Ziemniaki gotowane 180 g surówka z buraków z jabłkiem 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos jasny 50 g (BIA , GLU)	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Poledwica sopocka 60 g (MIĘ) Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g	Pieczywo pszenne 30 g (GLU) Ser biały 60 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 840		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 410	Waga porcji [g]: 190
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 771,2 Białko ogółem [g] 39 Tłuszcz [g] 23,5 Węglowodany ogółem [g] 108,2 Błonnik pokarmowy [g] 15,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,2 suma cukrów prostych [g] 29,4 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg] 59,7		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 784,2 Białko ogółem [g] 50,7 Tłuszcz [g] 23,1 Węglowodany ogółem [g] 98,9 Błonnik pokarmowy [g] 12,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,4 suma cukrów prostych [g] 18,3 Sól [g] 0,8 Cholesterol [mg] 133,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 677,7 Białko ogółem [g] 29,2 Tłuszcz [g] 19 Węglowodany ogółem [g] 107,3 Błonnik pokarmowy [g] 22 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,9 suma cukrów prostych [g] 21,4 Sól [g] 4,3 Cholesterol [mg] 62,4	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 155,4 Białko ogółem [g] 13,3 Tłuszcz [g] 3,3 Węglowodany ogółem [g] 18,7 Błonnik pokarmowy [g] 1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,8 suma cukrów prostych [g] 2,2 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg] 10,2
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 w siatce 60 g (MIĘ) Pomidor bs 130 g		Zupa pomidorowa z ryżem b/zabielania 350 ml (SEL) Kotlet mielony pieczony 110 g (GLU , MIĘ) Ziemniaki gotowane 180 g surówka z buraków z jabłkiem 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos jasny b/m 50 g (GLU)	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Poledwica sopocka 60 g (MIĘ) Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 735		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 415	Waga porcji [g]: 200
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 565,9 Białko ogółem [g] 21,2 Tłuszcz [g] 17,1 Węglowodany ogółem [g] 86,8 Błonnik pokarmowy [g] 10,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,5 suma cukrów prostych [g] 24,3 Sól [g] 2,9 Cholesterol [mg] 37,2		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 766,3 Białko ogółem [g] 50,6 Tłuszcz [g] 23,2 Węglowodany ogółem [g] 95,1 Błonnik pokarmowy [g] 14,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,4 suma cukrów prostych [g] 20,9 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 133,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 677,7 Białko ogółem [g] 29,2 Tłuszcz [g] 19 Węglowodany ogółem [g] 107,3 Błonnik pokarmowy [g] 22 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,9 suma cukrów prostych [g] 21,4 Sól [g] 4,3 Cholesterol [mg] 62,4	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]

2025-09-21 niedziela	Dieta łatwostrawna	SUMA	
		Składniki	
	Dieta łatwostrawna bezmleczna	Wartość odżywcza w porcji	
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 388,5 Białko ogółem [g] 132,2 Tłuszcz [g] 68,9 Węglowodany ogółem [g] 333,1 Błonnik pokarmowy [g] 50,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 33,3 suma cukrów prostych [g] 71,3 Sól [g] 6,8 Cholesterol [mg] 265,8	
	Dieta łatwostrawna bezmleczna	Składniki	
		Wartość odżywcza w porcji	
	Dieta łatwostrawna bezmleczna	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 052 Białko ogółem [g] 101,1 Tłuszcz [g] 59,3 Węglowodany ogółem [g] 299,7 Błonnik pokarmowy [g] 46,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 28,8 suma cukrów prostych [g] 73,9 Sól [g] 8,1 Cholesterol [mg] 233,1	

2025-09-21 niedziela

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta bogatobiałkowa	Składniki	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt 150 ml (BIA) Pomidor bs 130 g Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIE)	Serek wiejski 150 g (BIA)	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Kotlet mielony pieczony 110 g (GLU, MIE) Ziemniaki gotowane 180 g surówka z buraków z jabłkiem 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos jasny 50 g (BIA, GLU)	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Poledwica sopocka 60 g (MIE) Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g	Ser białe 60 g (BIA) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 840	Waga porcji [g]: 50	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 410	Waga porcji [g]: 190
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 771,2 Białko ogółem [g] 39 Tłuszcz [g] 23,5 Węglowodany ogółem [g] 108,2 Błonnik pokarmowy [g] 15,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,2 suma cukrów prostych [g] 29,4 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg] 59,7	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 145,5 Białko ogółem [g] 16,5 Tłuszcz [g] 7,5 Węglowodany ogółem [g] 3 Błonnik pokarmowy [g] 1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1 suma cukrów prostych [g] 1 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg] 1	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 784,2 Białko ogółem [g] 50,7 Tłuszcz [g] 23,1 Węglowodany ogółem [g] 98,9 Błonnik pokarmowy [g] 12,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,4 suma cukrów prostych [g] 18,3 Sól [g] 0,8 Cholesterol [mg] 133,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 677,7 Białko ogółem [g] 29,2 Tłuszcz [g] 19 Węglowodany ogółem [g] 107,3 Błonnik pokarmowy [g] 22 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,9 suma cukrów prostych [g] 21,4 Sól [g] 4,3 Cholesterol [mg] 62,4	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 155,4 Białko ogółem [g] 13,3 Tłuszcz [g] 3,3 Węglowodany ogółem [g] 18,7 Błonnik pokarmowy [g] 1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,8 suma cukrów prostych [g] 2,2 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg] 10,2
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 w siatce 60 g (MIE) Ogórki kiszone 130 g	Mus owocowy 150 g	Zupa pomidorowa z ryżem b/zabielania 350 ml (SEL) Kotlet mielony pieczony 110 g (GLU, MIE) Ziemniaki gotowane 180 g Surówka z białej kapusty 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos jasny b/m 50 g (GLU)	pieczywo żytnie 100 g (ZYT) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ciecierzycy 110 g Pomidor 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 815	Waga porcji [g]: 150	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 505	Waga porcji [g]: 200
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 532,4 Białko ogółem [g] 19,9 Tłuszcz [g] 17,2 Węglowodany ogółem [g] 81,7 Błonnik pokarmowy [g] 14,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,5 suma cukrów prostych [g] 23,2 Sól [g] 3 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] 1 suma cukrów prostych [g] 7,8 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 1	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 869,5 Białko ogółem [g] 56,5 Tłuszcz [g] 23,9 Węglowodany ogółem [g] 119,4 Błonnik pokarmowy [g] 25,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,5 suma cukrów prostych [g] 31,6 Sól [g] 1,2 Cholesterol [mg] 133,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 546,5 Białko ogółem [g] 15,4 Tłuszcz [g] 16,4 Węglowodany ogółem [g] 93 Błonnik pokarmowy [g] 19,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,7 suma cukrów prostych [g] 14,5 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] 0,1 Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 1

2025-09-21 niedziela

		SUMA
Dieta bogatobiałkowa	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 2 534 Białko ogółem [g] 148,7 Tłuszcz [g] 76,4 Węglowodany ogółem [g] 336,1 Błonnik pokarmowy [g] 50,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 33,3 suma cukrów prostych [g] 71,3 Sól [g] 7,9 Cholesterol [mg] 265,8
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezzmleczna	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 2 030,5 Białko ogółem [g] 92,2 Tłuszcz [g] 57,8 Węglowodany ogółem [g] 314,3 Błonnik pokarmowy [g] 60,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 27,7 suma cukrów prostych [g] 84,4 Sól [g] 5,5 Cholesterol [mg] 207,9

2025-09-21 niedziela

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Składniki	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Jogurt 150 ml (BIA) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIE) herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g		Kotlet mielony got. na parze 110 g (MIE) Ziemniaki gotowane 180 g surówka z buraków z jabłkiem 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Sos jasny 50 g (BIA, GLU)	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g Poledwica sopocka 60 g (MIE)	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 580		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 200
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 650,5 Białko ogółem [g] 33,1 Tłuszcz [g] 13,6 Węglowodany ogółem [g] 95,6 Błonnik pokarmowy [g] 7,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,4 suma cukrów prostych [g] 26 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg] 27,4		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 745,3 Białko ogółem [g] 49,6 Tłuszcz [g] 22,9 Węglowodany ogółem [g] 90,4 Błonnik pokarmowy [g] 12 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,4 suma cukrów prostych [g] 18,3 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 133,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 642,9 Białko ogółem [g] 30,1 Tłuszcz [g] 13,7 Węglowodany ogółem [g] 109 Błonnik pokarmowy [g] 20,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,2 suma cukrów prostych [g] 22,2 Sól [g] 4,2 Cholesterol [mg] 37,6	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] 0,1 Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] 0,2 Cholesterol [mg] 0,2
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Składniki	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Jogurt 150 ml (BIA) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIE) herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g		Kotlet warzywny 110 g (GLU) Ziemniaki gotowane 180 g surówka z buraków z jabłkiem 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml (BIA, SEL) Sos jasny 50 g (BIA, GLU)	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g Poledwica sopocka 40 g (MIE)	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 580		Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 200
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 650,5 Białko ogółem [g] 33,1 Tłuszcz [g] 13,6 Węglowodany ogółem [g] 95,6 Błonnik pokarmowy [g] 7,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,4 suma cukrów prostych [g] 26 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg] 27,4		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 617,4 Białko ogółem [g] 21 Tłuszcz [g] 9,4 Węglowodany ogółem [g] 125,2 Błonnik pokarmowy [g] 26,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4 suma cukrów prostych [g] 40,9 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg] 29,9	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 614,5 Białko ogółem [g] 25,9 Tłuszcz [g] 12,7 Węglowodany ogółem [g] 108,4 Błonnik pokarmowy [g] 20,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,8 suma cukrów prostych [g] 22,2 Sól [g] 3,4 Cholesterol [mg] 29,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] 0,1 Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] 0,2 Cholesterol [mg] 0,2

2025-09-21 niedziela

		SUMA
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 080,8 Białko ogółem [g] 112,9 Tłuszcz [g] 50,2 Węglowodany ogółem [g] 305,5 Błonnik pokarmowy [g] 39,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 21 suma cukrów prostych [g] 73,8 Sól [g] 5,9 Cholesterol [mg] 198,5
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 924,5 Białko ogółem [g] 80,1 Tłuszcz [g] 35,7 Węglowodany ogółem [g] 339,7 Błonnik pokarmowy [g] 54,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,2 suma cukrów prostych [g] 96,4 Sól [g] 5,6 Cholesterol [mg] 86,5

2025-09-21 niedziela

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta papkowata	Składniki	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g Owoc 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Kasza manna na mleku 250 ml (BIA, GLU) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIE) Pomidor rozdrobniony 130 g		Zupa pomidorowa z ryżem zmielowana 350 ml (BIA, SEL) kotlet mielony rozdrobniony 110 g (MIE) ziemniaki puree 180 g marchewka gotowana rozdrobniona 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos jasny 50 g (BIA, GLU)	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml poledwica sopocka mielona 60 g (MIE) Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g	Twarożek 60 g (BIA) Bulka wrocławska rozdrobniona 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 1 160		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 130
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 929,1 Białko ogółem [g] 42,2 Tłuszcz [g] 29,6 Węglowodany ogółem [g] 138,5 Błonnik pokarmowy [g] 16,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14,7 suma cukrów prostych [g] 40,3 Sól [g] 1,4 Cholesterol [mg] 69,7		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 828,5 Białko ogółem [g] 57,4 Tłuszcz [g] 25,9 Węglowodany ogółem [g] 99,4 Błonnik pokarmowy [g] 17,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,5 suma cukrów prostych [g] 18,3 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 153,6	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 717,7 Białko ogółem [g] 30,2 Tłuszcz [g] 21,9 Węglowodany ogółem [g] 109,1 Błonnik pokarmowy [g] 20,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,7 suma cukrów prostych [g] 22,3 Sól [g] 4,2 Cholesterol [mg] 62,4	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 167,4 Białko ogółem [g] 13,6 Tłuszcz [g] 4,1 Węglowodany ogółem [g] 19,2 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2 suma cukrów prostych [g] 2,5 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg] 10,2
Dieta papkowata bez cukru	Składniki	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g Owoc 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Kasza manna na mleku 250 ml (BIA, GLU) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIE) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Mus owocowy 150 g	Zupa pomidorowa z ryżem zmielowana 350 ml (BIA, SEL) kotlet mielony rozdrobniony 110 g (MIE) ziemniaki puree 180 g marchewka gotowana rozdrobniona 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos jasny 50 g (BIA, GLU)	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml poledwica sopocka mielona 60 g (MIE) Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g	Twarożek 60 g (BIA) Bulka wrocławska rozdrobniona 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 1 080	Waga porcji [g]: 150	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 130
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 892,1 Białko ogółem [g] 40,4 Tłuszcz [g] 29,2 Węglowodany ogółem [g] 130,5 Błonnik pokarmowy [g] 14,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14,6 suma cukrów prostych [g] 34,8 Sól [g] 1,4 Cholesterol [mg] 69,7	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] 828,5 Białko ogółem [g] 57,4 Tłuszcz [g] 25,9 Węglowodany ogółem [g] 99,4 Błonnik pokarmowy [g] 17,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,5 suma cukrów prostych [g] 18,3 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 153,6	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 716,1 Białko ogółem [g] 30 Tłuszcz [g] 21,9 Węglowodany ogółem [g] 108,8 Błonnik pokarmowy [g] 20,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,7 suma cukrów prostych [g] 22,2 Sól [g] 4,2 Cholesterol [mg] 62,4	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 167,4 Białko ogółem [g] 13,6 Tłuszcz [g] 4,1 Węglowodany ogółem [g] 19,2 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2 suma cukrów prostych [g] 2,5 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg] 10,2

2025-09-21 niedziela

		SUMA
Dieta papkowata	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 642,7 Białko ogółem [g] 143,4 Tłuszcz [g] 81,5 Węglowodany ogółem [g] 366,2 Błonnik pokarmowy [g] 54,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 37,9 suma cukrów prostych [g] 83,4 Sól [g] 7 Cholesterol [mg] 295,9
Dieta papkowata bez cukru	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 644,1 Białko ogółem [g] 141,7 Tłuszcz [g] 81,4 Węglowodany ogółem [g] 367,6 Błonnik pokarmowy [g] 53,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 37,8 suma cukrów prostych [g] 85,6 Sól [g] 7 Cholesterol [mg] 295,9

2025-09-21 niedziela

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta płynna wzmocniona	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JAJ)		zupa pomidorowa z ryżem wzmocniona 500 ml (SEL) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzy nowa wzmocniona 500 ml (BIA, SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 500		Waga porcji [g]: 650	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 200
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 660,8 Białko ogółem [g] 31,4 Tłuszcz [g] 31,6 Węglowodany ogółem [g] 63,4 Błonnik pokarmowy [g] 1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,6 suma cukrów prostych [g] 32,2 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 433,2		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 464,9 Białko ogółem [g] 18,7 Tłuszcz [g] 22 Węglowodany ogółem [g] 53,3 Błonnik pokarmowy [g] 10,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6 suma cukrów prostych [g] 11,4 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 48,6	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 526 Białko ogółem [g] 19 Tłuszcz [g] 24,2 Węglowodany ogółem [g] 67,6 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,3 suma cukrów prostych [g] 18,4 Sól [g] 0,7 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]
Dieta płynna wzmocniona bez cukru	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JAJ)	Mus owocowy 150 g	zupa pomidorowa z ryżem wzmocniona 500 ml (SEL) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzy nowa wzmocniona 500 ml (BIA, SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 150	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] 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] 464,9 Białko ogółem [g] 18,7 Tłuszcz [g] 22 Węglowodany ogółem [g] 53,3 Błonnik pokarmowy [g] 10,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6 suma cukrów prostych [g] 11,4 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 48,6	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 526 Białko ogółem [g] 19 Tłuszcz [g] 24,2 Węglowodany ogółem [g] 67,6 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,3 suma cukrów prostych [g] 18,4 Sól [g] 0,7 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]
Dieta eliminacyjna wegetariańska	Składniki	Pieczywo pszenne 60 g (GLU) pieczywo żytnie 40 g (ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt 150 ml (BIA) Twaróg chudy 110 g (BIA) Ogórki kiszzone 130 g Miód naturalny 25 g	Mus owocowy 150 g	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Kotlet jajeczny 100 g (GLU, JAJ) Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki gotowane 180 g surówka z buraków z jabłkiem 150 g Sos jasny 50 g (BIA, GLU)	Pieczywo pszenne 60 g (GLU) pieczywo żytnie 40 g (ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ciecierzycy 110 g Pomidor 130 g	Ser żółty 30 g (BIA) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 1 075	Waga porcji [g]: 150	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 600	Waga porcji [g]: 150

2025-09-21 niedziela

		SUMA
Dieta płynna wzmocniona	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 693,8 Białko ogółem [g] 69,2 Tłuszcz [g] 77,8 Węglowodany ogółem [g] 194,8 Błonnik pokarmowy [g] 31,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 35,9 suma cukrów prostych [g] 69,3 Sól [g] 2,2 Cholesterol [mg] 481,8
Dieta płynna wzmocniona bez cukru	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 733,8 Białko ogółem [g] 69,5 Tłuszcz [g] 78,1 Węglowodany ogółem [g] 204,5 Błonnik pokarmowy [g] 32,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 35,9 suma cukrów prostych [g] 77,1 Sól [g] 2,2 Cholesterol [mg] 481,8
Dieta eliminacyjna wegetariańska	Składniki	

2025-09-21 niedziela		Dieta eliminacyjna wegetariańska		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
			Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 873,1 Białko ogółem [g] 43,8 Tłuszcz [g] 19,8 Węglowodany ogółem [g] 137,6 Błonnik pokarmowy [g] 16,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10 suma cukrów prostych [g] 29,3 Sól [g] 1,4 Cholesterol [mg] 46,9	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] 727,5 Białko ogółem [g] 31 Tłuszcz [g] 19 Węglowodany ogółem [g] 114,2 Błonnik pokarmowy [g] 13,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,9 suma cukrów prostych [g] 18,4 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg] 392,8	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 562,7 Białko ogółem [g] 16,1 Tłuszcz [g] 16,3 Węglowodany ogółem [g] 95,1 Błonnik pokarmowy [g] 16,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,7 suma cukrów prostych [g] 14,1 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 140,3 Białko ogółem [g] 6,6 Tłuszcz [g] 5,4 Węglowodany ogółem [g] 16,8 Błonnik pokarmowy [g] 1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 0,3 Sól [g] 0,3 Cholesterol [mg]
			Składniki	Pieczynwo bezglutenowe 100 g Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Sok wielowarzywny 250 ml Jogurt naturalny 150 g (BIA) Twaróg chudy 110 g (BIA) Pomidor bs 130 g Miód naturalny 25 g		Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Kotlet mielony b/glutenu 110 g (MIĘ) Ziemniaki gotowane 180 g surówka z buraków z jabłkiem 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos jasny b/g 50 g	Pieczynwo bezglutenowe 100 g Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ciecierzycy 110 g Pomidor 130 g	Ser żółty 30 g (BIA) Pieczynwo bezglutenowe 30 g
			Wartość odżywcza w porcji	Waga porcji [g]: 695		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 150
		Dieta eliminacyjna bezglutenowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 749,3 Białko ogółem [g] 31,7 Tłuszcz [g] 37,1 Węglowodany ogółem [g] 77,2 Błonnik pokarmowy [g] 6,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,5 suma cukrów prostych [g] 33,5 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg] 51,4		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 601,9 Białko ogółem [g] 37,7 Tłuszcz [g] 14 Węglowodany ogółem [g] 86,9 Błonnik pokarmowy [g] 11,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,8 suma cukrów prostych [g] 18,3 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 87,5	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 499,5 Białko ogółem [g] 9,5 Tłuszcz [g] 34,7 Węglowodany ogółem [g] 43,5 Błonnik pokarmowy [g] 11,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,4 suma cukrów prostych [g] 12,9 Sól [g] 0,2 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 118,1 Białko ogółem [g] 4,5 Tłuszcz [g] 10,9 Węglowodany ogółem [g] 0,9 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] Cholesterol [mg]
			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 marchewki 110 g Pomidor bs 130 g		Zupa pomidorowa z ryżem b/zabielania 300 ml (SEL) Kotlet warzywny 110 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml surówka z buraków z jabłkiem 150 g Ziemniaki gotowane 150 g	Bulka wrocławska 80 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 60 g Pomidor bs 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
			Wartość odżywcza w porcji	Waga porcji [g]: 750		Waga porcji [g]: 1 060	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 200

2025-09-21 niedziela		SUMA	
Dieta eliminacyjna wegetariańska	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 343,6 Białko ogółem [g] 97,8 Tłuszcz [g] 60,8 Węglowodany ogółem [g] 373,4 Błonnik pokarmowy [g] 49,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 25,7 suma cukrów prostych [g] 69,9 Sól [g] 4,1 Cholesterol [mg] 476,9	
	Składniki		
Dieta eliminacyjna bezglutenowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 968,8 Białko ogółem [g] 83,4 Tłuszcz [g] 96,7 Węglowodany ogółem [g] 208,5 Błonnik pokarmowy [g] 29,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 23,7 suma cukrów prostych [g] 64,7 Sól [g] 1,2 Cholesterol [mg] 176,1	
	Składniki		
Dieta niskobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji		
	Składniki		

2025-09-21 niedziela

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta niskobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 523,4 Białko ogółem [g] 11 Tłuszcz [g] 17,4 Węglowodany ogółem [g] 87,3 Błonnik pokarmowy [g] 12,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,3 suma cukrów prostych [g] 30,8 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg] 37,2		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 458,2 Białko ogółem [g] 16,2 Tłuszcz [g] 3,2 Węglowodany ogółem [g] 104,8 Błonnik pokarmowy [g] 27,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,7 suma cukrów prostych [g] 42,7 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg] 5,8	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 481 Białko ogółem [g] 12,2 Tłuszcz [g] 17,3 Węglowodany ogółem [g] 74,9 Błonnik pokarmowy [g] 11,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,2 suma cukrów prostych [g] 14,9 Sól [g] 1,2 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]
	Składniki	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Jogurt 150 ml (BIA) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIE) Kakao na mleku 250 ml (BIA) Pomidor bs 130 g	Mus owocowy 150 g	Kotlet mielony got na parze 110 g (MIE) Ziemniaki gotowane 180 g surówka z buraków z jabłkiem 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Sos jasny 50 g (BIA, GLU)	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Poledwica sopocka 60 g (MIE) Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 780	Waga porcji [g]: 150	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 200
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 811,2 Białko ogółem [g] 40 Tłuszcz [g] 26,4 Węglowodany ogółem [g] 110 Błonnik pokarmowy [g] 13,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13 suma cukrów prostych [g] 30,3 Sól [g] 1,2 Cholesterol [mg] 59,7	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] 745,3 Białko ogółem [g] 49,6 Tłuszcz [g] 22,9 Węglowodany ogółem [g] 90,4 Błonnik pokarmowy [g] 12 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,4 suma cukrów prostych [g] 18,3 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 133,5	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 717,7 Białko ogółem [g] 30,2 Tłuszcz [g] 21,9 Węglowodany ogółem [g] 109,1 Błonnik pokarmowy [g] 20,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,7 suma cukrów prostych [g] 22,3 Sól [g] 4,2 Cholesterol [mg] 62,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]
	Składniki	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Pasta z marchewki 60 g Ogórki kiszone 130 g	Mus owocowy 150 g	Kotlet warzywny 110 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml Zupa pomidorowa z ryżem b/zabielania 350 ml (SEL) surówka z buraków z jabłkiem 150 g Ziemniaki gotowane 180 g Sos jasny b/m 50 g (GLU)	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Paszтет z cukinii 110 g Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 835	Waga porcji [g]: 150	Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 365	Waga porcji [g]: 200
Dieta eliminacyjna wegańska	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 811,2 Białko ogółem [g] 40 Tłuszcz [g] 26,4 Węglowodany ogółem [g] 110 Błonnik pokarmowy [g] 13,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13 suma cukrów prostych [g] 30,3 Sól [g] 1,2 Cholesterol [mg] 59,7	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] 745,3 Białko ogółem [g] 49,6 Tłuszcz [g] 22,9 Węglowodany ogółem [g] 90,4 Błonnik pokarmowy [g] 12 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,4 suma cukrów prostych [g] 18,3 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 133,5	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 717,7 Białko ogółem [g] 30,2 Tłuszcz [g] 21,9 Węglowodany ogółem [g] 109,1 Błonnik pokarmowy [g] 20,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,7 suma cukrów prostych [g] 22,3 Sól [g] 4,2 Cholesterol [mg] 62,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]
	Składniki	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Pasta z marchewki 60 g Ogórki kiszone 130 g	Mus owocowy 150 g	Kotlet warzywny 110 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml Zupa pomidorowa z ryżem b/zabielania 350 ml (SEL) surówka z buraków z jabłkiem 150 g Ziemniaki gotowane 180 g Sos jasny b/m 50 g (GLU)	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Paszтет z cukinii 110 g Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 835	Waga porcji [g]: 150	Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 365	Waga porcji [g]: 200

2025-09-21 niedziela	
Dieta niskobiałkowa	SUMA
	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 504,7 Białko ogółem [g] 39,5 Tłuszcz [g] 37,9 Węglowodany ogółem [g] 277,5 Błonnik pokarmowy [g] 51,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 19,2 suma cukrów prostych [g] 95,7 Sól [g] 3,4 Cholesterol [mg] 80,2
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Składniki
Dieta eliminacyjna wegańska	Wartość odżywcza w porcji
	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 356,3 Białko ogółem [g] 120,2 Tłuszcz [g] 71,5 Węglowodany ogółem [g] 329,7 Błonnik pokarmowy [g] 48,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 33,1 suma cukrów prostych [g] 86 Sól [g] 6 Cholesterol [mg] 255,6
	Składniki

2025-09-21 niedziela	Dieta eliminacyjna wegańska		Wartość energetyczna[kcal] 557,8 Białko ogółem [g] 11,8 Tłuszcz [g] 18 Węglowodany ogółem [g] 92,4 Błonnik pokarmowy [g] 10 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,5 suma cukrów prostych [g] 26,8 Sól [g] 1,2 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[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] 626,9 Białko ogółem [g] 22,2 Tłuszcz [g] 10 Węglowodany ogółem [g] 126,2 Błonnik pokarmowy [g] 29,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,1 suma cukrów prostych [g] 44,2 Sól [g] 1,2 Cholesterol [mg] 32,8	Wartość energetyczna[kcal] 819,5 Białko ogółem [g] 30,6 Tłuszcz [g] 20,2 Węglowodany ogółem [g] 142,3 Błonnik pokarmowy [g] 31,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,5 suma cukrów prostych [g] 49,8 Sól [g] 1,9 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]	
		Dieta bogatoresztkowa	Składniki	pieczywo żytnie 100 g (ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt 150 ml (BIA) Ogórki kiszzone 130 g Twaróg chudy 110 g (BIA) Miód naturalny 25 g		Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (BIA, SEL) Kotlet mielony pieczony 110 g (GLU, MIE) Ziemniaki gotowane 180 g Surówka z białej kapusty 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos jasny 50 g (BIA, GLU)	pieczywo żytnie 100 g (ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z ciecierzycy 110 g Pomidor 130 g	pieczywo żytnie 30 g (ŻYT) Ser żółty 30 g (BIA)
			Waga porcji [g]: 975		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 150	
	Wartość odżywcza w porcji		Wartość energetyczna[kcal] 856,9 Białko ogółem [g] 43,1 Tłuszcz [g] 19,9 Węglowodany ogółem [g] 135,4 Błonnik pokarmowy [g] 19,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10 suma cukrów prostych [g] 29,7 Sól [g] 1,4 Cholesterol [mg] 46,9		Wartość energetyczna[kcal] 887,4 Białko ogółem [g] 56,5 Tłuszcz [g] 23,8 Węglowodany ogółem [g] 123,2 Błonnik pokarmowy [g] 23,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,5 suma cukrów prostych [g] 29,1 Sól [g] 1,1 Cholesterol [mg] 133,5	Wartość energetyczna[kcal] 546,5 Białko ogółem [g] 15,4 Tłuszcz [g] 16,4 Węglowodany ogółem [g] 93 Błonnik pokarmowy [g] 19,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,7 suma cukrów prostych [g] 14,5 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] 132,2 Białko ogółem [g] 6,3 Tłuszcz [g] 5,4 Węglowodany ogółem [g] 15,8 Błonnik pokarmowy [g] 2,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 0,5 Sól [g] 0,3 Cholesterol [mg]	
	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 Jogurt 150 ml (BIA) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIE) Pomidor bs 130 g		Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml (BIA, SEL) Kotlet mielony pieczony 110 g (GLU, MIE) surówka z buraków z jabłkiem 150 g Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki gotowane 150 g	Pieczywo pszenne 70 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Połędwica sopocka 40 g (MIE) Pasta wielowarzywna 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
				Waga porcji [g]: 640		Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 420	Waga porcji [g]: 200

2025-09-21 niedziela				SUMA
Dieta eliminacyjna wegańska	Wartość odżywcza w porcji			Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 086,3 Białko ogółem [g] 65 Tłuszcz [g] 48,5 Węglowodany ogółem [g] 381,1 Błonnik pokarmowy [g] 72,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 23,1 suma cukrów prostych [g] 135,9 Sól [g] 4,3 Cholesterol [mg] 107,2
Dieta bogatobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji			Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 423 Białko ogółem [g] 121,3 Tłuszcz [g] 65,5 Węglowodany ogółem [g] 367,4 Błonnik pokarmowy [g] 65,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 28,3 suma cukrów prostych [g] 73,8 Sól [g] 4,1 Cholesterol [mg] 217,6
Dieta ubogoproteinowa	Wartość odżywcza w porcji			

2025-09-21 niedziela

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta ubogoenergetyczna	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 534,3 Białko ogółem [g] 30 Tłuszcz [g] 10,3 Węglowodany ogółem [g] 77,4 Błonnik pokarmowy [g] 7,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,5 suma cukrów prostych [g] 24,8 Sól [g] 0,9 Cholesterol [mg] 27,4		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 672,7 Białko ogółem [g] 48,1 Tłuszcz [g] 18,3 Węglowodany ogółem [g] 84,1 Błonnik pokarmowy [g] 11,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,5 suma cukrów prostych [g] 17,2 Sól [g] 0,7 Cholesterol [mg] 118,1	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 324 Białko ogółem [g] 15,8 Tłuszcz [g] 7,6 Węglowodany ogółem [g] 51,6 Błonnik pokarmowy [g] 6,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,8 suma cukrów prostych [g] 7,2 Sól [g] 2,5 Cholesterol [mg] 29,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]
	Składniki	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Margaryna 15 g sałata rozdrobniona 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Pasta z marchewki 60 g pomidor bs rozdrobniony 130 g		Zupa pomidorowa z ryżem b/zabielania 350 ml (SEL) kotlet mielony rozdrobniony 110 g (MIE) ziemniaki puree 180 g marchewka gotowana rozdrobniona 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos jasny b/m 50 g (GLU)	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Margaryna 15 g sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml polewka sopoćka mielona 60 g (MIE) Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 750		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 200
Dieta papkowata bezmleczna	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 562,7 Białko ogółem [g] 11,9 Tłuszcz [g] 18,1 Węglowodany ogółem [g] 93,7 Błonnik pokarmowy [g] 10,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,5 suma cukrów prostych [g] 28,4 Sól [g] 1,2 Cholesterol [mg] 37,2		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 792,5 Białko ogółem [g] 56,7 Tłuszcz [g] 25,9 Węglowodany ogółem [g] 91,1 Błonnik pokarmowy [g] 16,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,5 suma cukrów prostych [g] 18,2 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 153,6	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 716,1 Białko ogółem [g] 30 Tłuszcz [g] 21,9 Węglowodany ogółem [g] 108,8 Błonnik pokarmowy [g] 20,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,7 suma cukrów prostych [g] 22,2 Sól [g] 4,2 Cholesterol [mg] 62,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]
	Składniki	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g Owoc 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Kasza manna na mleku 250 ml (BIA, GLU) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIE) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Mus owocowy 150 g	Zupa pomidorowa z ryżem zmiksowana 350 ml (BIA, SEL) kotlet mielony rozdrobniony 110 g (MIE) ziemniaki puree 180 g marchewka gotowana rozdrobniona 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos jasny 50 g (BIA, GLU)	Bulka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml polewka sopoćka mielona 60 g (MIE) Pasta warzywna z marchewką i pieruszką 130 g	Twarożek 60 g (BIA) Bulka wrocławska rozdrobniona 30 g (GLU)
Dieta papkowata bogatobiałkowa	Składniki					
		Waga porcji [g]: 1 080	Waga porcji [g]: 150	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 130

2025-09-21 niedziela			
Dieta ubogoenergetyczna	Wartość odżywcza w porcji	SUMA	
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 573,1 Białko ogółem [g] 94 Tłuszcz [g] 36,2 Węglowodany ogółem [g] 223,6 Błonnik pokarmowy [g] 25,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,8 suma cukrów prostych [g] 56,5 Sól [g] 4,1 Cholesterol [mg] 174,7	
Dieta papkowa bezmleczna	Składniki		
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 113,4 Białko ogółem [g] 98,7 Tłuszcz [g] 65,9 Węglowodany ogółem [g] 304,1 Błonnik pokarmowy [g] 48,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 30,7 suma cukrów prostych [g] 76,1 Sól [g] 6,4 Cholesterol [mg] 253,2	
Dieta papkowa bogatobiałkowa	Składniki		

2025-09-21 niedziela

			Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta papkowała bogatobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 892,1 Białko ogółem [g] 40,4 Tłuszcz [g] 29,2 Węglowodany ogółem [g] 130,5 Błonnik pokarmowy [g] 14,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14,6 suma cukrów prostych [g] 34,8 Sól [g] 1,4 Cholesterol [mg] 69,7	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] 828,5 Białko ogółem [g] 57,4 Tłuszcz [g] 25,9 Węglowodany ogółem [g] 99,4 Błonnik pokarmowy [g] 17,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,5 suma cukrów prostych [g] 18,3 Sól [g] 1 Cholesterol [mg] 153,6	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 716,1 Białko ogółem [g] 30 Tłuszcz [g] 21,9 Węglowodany ogółem [g] 108,8 Błonnik pokarmowy [g] 20,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,7 suma cukrów prostych [g] 22,2 Sól [g] 4,2 Cholesterol [mg] 62,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 167,4 Białko ogółem [g] 13,6 Tłuszcz [g] 4,1 Węglowodany ogółem [g] 19,2 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2 suma cukrów prostych [g] 2,5 Sól [g] 0,4 Cholesterol [mg] 10,2
		Składniki	zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (SEL)		zupa pomidorowa z ryżem wzmocniona 500 ml (SEL) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Kisiel z jabłkiem 200 ml
			Waga porcji [g]: 350		Waga porcji [g]: 650	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 200
Dieta płynna wzmocniona beztłuszczowa	Wartość odżywcza w porcji		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 447,5 Białko ogółem [g] 18,7 Tłuszcz [g] 16,1 Węglowodany ogółem [g] 66,3 Błonnik pokarmowy [g] 18,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,3 suma cukrów prostych [g] 17,9 Sól [g] 0,7 Cholesterol [mg] 29,1		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 464,9 Białko ogółem [g] 18,7 Tłuszcz [g] 22 Węglowodany ogółem [g] 53,3 Błonnik pokarmowy [g] 10,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6 suma cukrów prostych [g] 11,4 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 48,6	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 526 Białko ogółem [g] 19 Tłuszcz [g] 24,2 Węglowodany ogółem [g] 67,6 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,3 suma cukrów prostych [g] 18,4 Sól [g] 0,7 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] Cholesterol [mg]
		Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JAJ)	Mus owocowy 150 g	zupa pomidorowa z ryżem wzmocniona 500 ml (SEL) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa 500 ml (BIA, SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Jogurt naturalny 150 g (BIA)
			Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 150	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] 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] 464,9 Białko ogółem [g] 18,7 Tłuszcz [g] 22 Węglowodany ogółem [g] 53,3 Błonnik pokarmowy [g] 10,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6 suma cukrów prostych [g] 11,4 Sól [g] 0,6 Cholesterol [mg] 48,6	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 526 Białko ogółem [g] 19 Tłuszcz [g] 24,2 Węglowodany ogółem [g] 67,6 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,3 suma cukrów prostych [g] 18,4 Sól [g] 0,7 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 90 Białko ogółem [g] 6,5 Tłuszcz [g] 3 Węglowodany ogółem [g] 9,3 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,8 suma cukrów prostych [g] 6,3 Sól [g] 0,2 Cholesterol [mg] 12
		Składniki					

2025-09-21 niedziela	Dieta papkowa bogatobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	SUMA
			Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 644,1 Białko ogółem [g] 141,7 Tłuszcz [g] 81,4 Węglowodany ogółem [g] 367,6 Błonnik pokarmowy [g] 53,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 37,8 suma cukrów prostych [g] 85,6 Sól [g] 7 Cholesterol [mg] 295,9
	Dieta płynna wzmocniona beztłuszczowa	Składniki	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 480,5 Białko ogółem [g] 56,5 Tłuszcz [g] 62,3 Węglowodany ogółem [g] 197,7 Błonnik pokarmowy [g] 49 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 23,6 suma cukrów prostych [g] 55 Sól [g] 2 Cholesterol [mg] 77,7
	Dieta płynna wzmocniona bogatobiałkowa	Składniki	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 781,7 Białko ogółem [g] 75,9 Tłuszcz [g] 81,1 Węglowodany ogółem [g] 203,3 Błonnik pokarmowy [g] 32,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 37,7 suma cukrów prostych [g] 76,1 Sól [g] 2,4 Cholesterol [mg] 493,8