

# Plan żywieniowy: 12. Dieta papkowata (zmiana konsystencji na papkowatą) 24.02-2.03.2025 rok Pilotaż DP

<b>Ile dni:</b>	7
<b>Termin rozpoczęcia:</b>	2025-02-24
<b>Posiłki:</b>	<b>1.</b> I śniadanie <b>2.</b> obiad <b>3.</b> podwieczerek <b>4.</b> kolacja <b>5.</b> posiłek dodatkowy
<b>Przypisana grupa żywieniowa:</b>	Nazwa grupy: <b>Dieta lekkostrawna (2) (grupa) [właściciel: martazm]</b> <b>1.</b> Mężczyźni (wiek: 19 - 30; liczba: 1) <b>2.</b> Mężczyźni (wiek: 31 - 50; liczba: 1) <b>3.</b> Mężczyźni (wiek: 51 - 65; liczba: 1) <b>4.</b> Mężczyźni (wiek: 51 - 65; liczba: 1) <b>5.</b> Mężczyźni (wiek: 76 - 200; liczba: 1) <b>6.</b> Kobiety (wiek: 19 - 30; liczba: 1) <b>7.</b> Kobiety (wiek: 31 - 50; liczba: 1) <b>8.</b> Kobiety (wiek: 51 - 65; liczba: 1) <b>9.</b> Kobiety (wiek: 66 - 75; liczba: 1) <b>10.</b> Kobiety (wiek: 76 - 200; liczba: 1)
<b>Norma na energię dla podanej grupy:</b>	2000 Kcal
<b>Wybrane posiłki mają zapewnić % dziennego zapotrzebowania według powyższej normy na energię:</b>	100%
<b>Wybrane posiłki mają zapewnić energię na poziomie z:</b>	<b>węglowodanów: 63%, białka: 17%, tłuszczów: 20%</b>

## Jadłospis

Dzień: 1 - Poniedziałek, 2025-02-24				
I śniadanie	obiad	podwieczerek	kolacja	posiłek dodatkowy
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250.00g</b> składniki: <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 84%, Płatki owsiane 16%</b></li> <li><b>P# chleb pszenny kawior 100.00g</b></li> <li><b>P# kajzerka, bułka pszenna 55.00g</b> [składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, cukier, E472e, mączka sojowa, E300, może zawierać jaja, mleko, nasiona sezamu]</li> <li><b>P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g</b> [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), lniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny).]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>P# zupa pomidorowa z ziemniakiem 350.00g składniki: Woda wodociągowa 53%, p# włoszczyzna kostka 23% [składniki: warzywa w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, <b>seler</b>], Ziemniaki późne 11%, Kurczak tuszka 9%, Koncentrat pomidorowy 30% 3%, P# Śmietanka UHT, 12% 1% [składniki: <b>śmietanka</b>, stabilizator: karagen]</li> <li><b>Rw naleśniki (ograniczona ilość tłuszczu) 200.00g</b> składniki: <b>Mąka pszenna typ 500 40%, Mleko spożywcze 2% tłuszczu 40%, Jaja kurze całe 16%</b>, Olej rzepakowy uniwersalny 2%, Cukier 1%</li> <li><b>P# o farsz - twarogowy 150.00g</b> składniki: <b>p# Ser twarogowy chudy 60%</b>, P# Śmietanka UHT, 12% 38% [składniki: <b>śmietanka</b>,</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mus kubaś 100% jabłko/banan 100.00g [składniki: przeciery z: jabłek (88%) i bananów (6%), sok jabłkowy z zagęszczonego soku (6%), witamina C.]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>P# chleb pszenny kawior 130.00g</b></li> <li><b>P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g</b> [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), lniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny).]</li> <li>Cukinia baby, bez skóry duszona na gorąco 60.00g</li> <li><b>Rw sałatka z tuńczykiem lekkostrawna 130.00g</b> składniki: p# włoszczyzna kostka 60% [składniki: warzywa w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, <b>seler</b>], <b>Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym Lisner 30%</b>, p# Jogurt naturalny 9% [składniki: <b>mleko</b></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>P# chleb pszenny kawior 30.00g</b></li> <li><b>P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 5.00g</b> [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), lniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny).]</li> <li>Cukinia baby, bez skóry duszona na gorąco 30.00g</li> <li>P#w filet złocisty/polędwica ani 15.00g [składniki: woda, filet z kurczaka, skrobia, skórki wieprzowe, białko <b>sojowe</b>, sól, substancje zagęszczające: karagen, koniak, maltodekstryna, glukoza, stabilizatory: trifosforany, octany sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian</li> </ol>

<p>5. Pomidor sparzony, bez skóry 60.00g składniki: Pomidor 100%</p> <p>6. <b>P# pasta twarogowa z włoścyczną 100.00g</b> składniki: k#Mieszanka włoścyczna 3-składnikowa 45% [składniki: składniki w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, <b>seler</b>], p# <b>Ser twarogowy chudy 44%</b>, Olej rzepakowy uniwersalny 10%, Pietruszka liście 1%, Sól biała 0%</p> <p>7. P#w filet złocisty/połędwica ani 20.00g [składniki: woda, filet z kurczaka, skrobia, skórki wieprzowe, białko <b>sojowe</b>, sól, substancje zagęszczające: karagen, koniak, maltodekstryna, glukoza, stabilizatory: trifosforany, octany sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, aromaty, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, może zawierać <b>gluten, jaja, białka mleka z laktozą, orzeszki ziemne, seler, gorczycę</b>]</p> <p>8. <b>Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 88%, <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%</b>, Kawa zbożowa naturalna do gotowania 3%</p>	<p>stabilizator: karagen], Cukier 2%</p> <p>4. P# kompot wieloowocowy 200.00g składniki: Woda wodociągowa 85%, p# Mieszanka kompotowa bez pestki 15% [składniki: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki połówki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka]</p>		<p>pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych], Koper ogrodowy 1%</p> <p>5. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</p>	<p>monosodowy, aromaty, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, może zawierać <b>gluten, jaja, białka mleka z laktozą, orzeszki ziemne, seler, gorczycę</b>]</p>
--	--	--	--	---

**Dzień: 2 - Wtorek, 2025-02-25**

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
<p>1. <b>Zupa mleczna z kaszą manną 350.00g</b> składniki: <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 92%</b>, <b>Kasza manna 8%</b></p> <p>2. <b>P# chleb pszenny kawior 150.00g</b></p> <p>3. <b>P# kajzerka, bułka pszenna 55.00g</b> [składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, cukier, E472e, mączka <b>sojowa</b>, E300, może zawierać <b>jaja, mleko, nasiona sezamu</b>]</p> <p>4. <b>P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g</b> [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), lniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory</p>	<p>1. <b>P# zupa krem wielowarzywny 345.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 33%, Ziemniaki późne 19%, p# włoścyczna kostka 11% [składniki: warzywa w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, <b>seler</b>], <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 11%</b>, Kurczak tuszka 11%, Brokuły mrożone 11%, Szpinak 4%, Koper ogrodowy 0%</p> <p>2. <b>#groszek ptysiowy 5.00g</b> [składniki: <b>jaja, mąka pszenna</b>, olej rzepakowy, sól]</p> <p>3. # udko kurczaka gotowane 130.00g składniki: Mięso z ud kurczaka bez skóry 100%</p> <p>4. Brokuły ugotowane 200.00g</p>	<p>1. <b>P#d budyń 250.00g</b> składniki: <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 91%</b>, <b>#budyń śmietankowy Winiary 8%</b> [składniki: cukier, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, aromat, barwnik (kurkumina) ], Cukier 2%</p>	<p>1. <b>P# chleb pszenny kawior 150.00g</b></p> <p>2. <b>P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g</b> [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), lniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny).]</p> <p>3. Cukinia baby, bez skóry duszona na gorąco 60.00g</p> <p>4. Rw galaretka drobiowa 150.00g składniki: Woda wodociągowa 57%, Kurczak tuszka 30%, Marchew 5%, Pietruszka korzeń</p>	<p>1. <b>P# serek homogenizowany naturalny 150.00g</b> [składniki: <b>mleko, śmietanka</b>, kultury bakterii mlekowych]</p>

<p>(mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny).]</p> <p>5. Pomidor sparzony, bez skóry 60.00g składniki: Pomidor 100%</p> <p>6. P#w poledwica sopocka aro 30.00g [składniki: mięso wieprzowe, woda, sól, izolat białka <b>sojowego</b>, stabilizatory: trifosforany, cytryniany sodu, białko wieprzowe (plazma, hemoglobina), substancja zagęszczająca: przetworzone wodorosty morskie z gatunku Eucheuma, guma ksantanowa, skrobia modyfikowana, , glukoza, wzmacniacz, smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskrobinian sodu, aromaty: maltodekstryna, przyprawy: ekstrakt drożdżowy, substancja konserwująca: azotyn sodu, może zawierać: <b>seler i gorczycę.</b>]</p> <p>7. P# dżem brzoskwiniowy 20.00g [składniki: Brzoskwinie (40%), cukier, woda, substancja żelująca - pektyny, substancja zagęszczająca - guma guar, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, substancja konserwująca - sorbinian potasu, aromat]</p> <p>8. <b>Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 88%, <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%</b>, Kawa zbożowa naturalna do gotowania 3%</p>	<p>5. P# kompot wieloowocowy 200.00g składniki: Woda wodociągowa 85%, p# Mieszanka kompotowa bez pestki 15% [składniki: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki połówki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka]</p> <p>6. <b>Rw ziemniaki duszone 2 z koprem 150.00g</b> składniki: Ziemniaki średnio 90%, <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 8%</b>, Olej rzepakowy uniwersalny 2%, <b>#koperek suszony Prymat 0%</b> [składniki: koperek suszony]</p>		<p>5%, Pietruszka liście 2%, Żelatyna wołowa 1%</p> <p>5. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</p>	
---	---	--	---	--

**Dzień: 3 - Środa, 2025-02-26**

I śniadanie	obiad	podwieczerek	kolacja	posiłek dodatkowy
<p>1. <b>Zupa mleczna z białym ryżem 250.00g</b> składniki: <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 84%</b>, Ryż biały 16%</p> <p>2. <b>P# chleb pszenny kawior 130.00g</b></p> <p>3. <b>P# kajzerka, bułka pszenna 55.00g</b> [składniki: mąka <b>pszenna</b>, woda, drożdże, sól, cukier, E472e, mączka <b>sojowa</b>, E300, może zawierać <b>jaja, mleko, nasiona sezamu</b>]</p> <p>4. <b>P# tłuszcz roślinny do</b></p>	<p>1. <b>P# zupa grysikowa na rosole 350.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 60%, p# włoszczyzna kostka 29% [składniki: warzywa w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, <b>seler</b>], Kurczak tuszka 9%, <b>Kasza manna 3%</b>, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</p> <p>2. <b>Rw filet z kurczaka gotowany z ziołami 100.00g</b> składniki: Mięso z piersi kurczaka</p>	<p>1. Mus kubaś jabłko/morela/kaszka 100.00g [składniki: przecier z jabłek (56%), sok jabłkowy z zagęszczonego soku (20%), przecier z moreli (17%), kaszka ryżowa (7%), witamina C]</p>	<p>1. <b>P# chleb pszenny kawior 150.00g</b></p> <p>2. <b>P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g</b> [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), lniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny).]</p>	<p>1. <b>P# chleb pszenny kawior 30.00g</b></p> <p>2. <b>P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 5.00g</b> [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), lniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny).]</p>

<p><b>smarowania (flora) 15.00g</b> [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), Iniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny).]</p> <p>5. Pomidor sparzony, bez skóry 60.00g składniki: Pomidor 100%</p> <p>6. P#w szynka z indyka indykpol 50.00g [składniki: mięso z indyka 75%, woda, sól, skrobia ziemniaczana, substancje zagęszczające: E1422, E407,E415, stabilizatory: E451, błonnik <b>pszenny</b> bezglutenowy, białko <b>sojowe</b>, przeciwutleniacz E316, aromaty (w tym <b>mleko</b> łącznie z laktozą, hydrolizat białka <b>sojowego</b>, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca: azotyn sodu, może zawierać <b>seler, gorczycę</b>]</p> <p>7. P# dżem brzoskwiniowy 30.00g [składniki: Brzoskwinię (40%), cukier, woda, substancja żelująca - pektyny, substancja zagęszczająca - guma guar, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, substancja konserwująca - sorbinian potasu, aromat]</p> <p>8. <b>Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 88%, <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%</b>, Kawa zbożowa naturalna do gotowania 3%</p>	<p>bez skóry 100%, Sól biała 0%, Ziele angielskie CAŁE 0%, <b>#liść laurowy 0%</b> [składniki: suszone liście laurowe]</p> <p>3. Ziemniaki gotowane bez soli 250.00g składniki: #ziemniaki 100% [składniki: ziemniaki ]</p> <p>4. Surówka z marchwi 200.00g składniki: Marchew 75%, Jabłko 23%, Olej rzepakowy uniwersalny 2%, Ocet jabłkowy 6% 0%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p> <p>5. K# kompot wieloowocowy 200.00g składniki: Woda wodociągowa 85%, p# Mieszanka kompotowa bez pestki 15% [składniki: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki połówki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka]</p> <p>6. <b>P# sos pietruszkowy 100.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 62%, Pietruszka korzeń 15%, <b>Masło ekstra 10%</b>, P# Śmietanka UHT, 12% 7% [składniki: <b>śmietanka</b>, stabilizator: karagen], <b>Mąka pszenna typ 500 5%</b>, # natka pietruszki świeża 2% [składniki: liście pietruszki ]</p>		<p>3. Cukinia baby, bez skóry duszona na gorąco 60.00g</p> <p>4. <b>P# twarożek pomidorowy 50.00g</b> składniki: <b>p# Ser twarogowy chudy 57%</b>, p# Jogurt naturalny 30% [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych], Olej rzepakowy uniwersalny 8%, Koncentrat pomidorowy 30% 3%, # natka pietruszki świeża 2% [składniki: liście pietruszki ], Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p> <p>5. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</p>	<p>3. P#w szynka z indyka indykpol 15.00g [składniki: mięso z indyka 75%, woda, sól, skrobia ziemniaczana, substancje zagęszczające: E1422, E407,E415, stabilizatory: E451, błonnik <b>pszenny</b> bezglutenowy, białko <b>sojowe</b>, przeciwutleniacz E316, aromaty (w tym <b>mleko</b> łącznie z laktozą, hydrolizat białka <b>sojowego</b>, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca: azotyn sodu, może zawierać <b>seler, gorczycę</b>]</p> <p>4. Pomidor sparzony, bez skóry 30.00g składniki: Pomidor 100%</p>
---	--	--	--	---

**Dzień: 4 - Czwartek, 2025-02-27**

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
<p>1. <b>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250.00g</b> składniki: <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 84%</b>, <b>Płatki owsiane 16%</b></p> <p>2. <b>P# chleb pszenny kawior 100.00g</b></p> <p>3. <b>P# kajzerka, bułka pszenna 55.00g</b> [składniki: mąka <b>pszenna</b>, woda, drożdże, sól, cukier, E472e, mączka <b>sojowa</b>, E300, może zawierać <b>jaja</b>,</p>	<p>1. <b>Rw zupa ziemniaczana - krem 350.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 44%, Ziemniaki późne 29%, <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 11%</b>, Marchew 7%, Kurczak tuszka 3%, <b>Jaja kurze całe 3%</b>, Pietruszka korzeń 3%, Koper ogrodowy 1%, Sól biała 0%</p> <p>2. <b>Rw pulpety drobiowe gotowane 150.00g</b> składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry</p>	<p>1. Mus kubaś 100% jabłko/banan 100.00g [składniki: przecięty z: jabłek (88%) i bananów (6%), sok jabłkowy z zagęszczonego soku (6%), witamina C.]</p>	<p>1. <b>P# chleb pszenny kawior 150.00g</b></p> <p>2. <b>P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g</b> [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), Iniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i</p>	<p>1. P# jogurt naturalny 150.00g [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych]</p>

<p><b>mleko, nasiona sezamu]</b></p> <p>4. <b>P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g</b> [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), lniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny).]</p> <p>5. Pomidor sparzony, bez skóry 60.00g składniki: Pomidor 100%</p> <p>6. <b>P# ser mozzarella light 30.00g</b> [składniki: częściowo odtłuszczone <b>mleko</b> pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka, składniki zalewy: woda, sól ]</p> <p>7. P#w filet złocisty/poładwica ani 40.00g [składniki: woda, filet z kurczaka, skrobia, skórki wieprzowe, białko <b>sojowe</b>, sól, substancje zagęszczające: karagen, koniak, maltodekstryna, glukoza, stabilizatory: trifosforany, octany sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, aromaty, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, może zawierać <b>gluten, jaja, białka mleka z laktozą, orzeszki ziemne, seler, gorczycę]</b></p> <p>8. <b>Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 88%, <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%</b>, Kawa zbożowa naturalna do gotowania 3%</p>	<p>72%, <b>Bułki pszenne zwykłe 20%, Jaja kurze całe 8%</b></p> <p>3. Buraki pieczone 150.00g składniki: Burak 93%, Olej rzepakowy uniwersalny 7%, Sól biała 0%</p> <p>4. <b>Rw sos warzywny 100.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 50%, p# włoszczyzna kostka 30% [składniki: warzywa w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, <b>seler</b>], <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 11%, Mąka pszenna typ 500 8%, Masło ekstra 2%</b></p> <p>5. <b>Kasza orkiszowa ugotowana 200.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 70%, <b>Kasza orkiszowa S 30%</b></p> <p>6. P# kompot wieloowocowy 200.00g składniki: Woda wodociągowa 85%, p# Mieszanka kompotowa bez pestki 15% [składniki: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki połówki, aronia, porzeczka czerwoną, agrest, truskawka]</p>		<p>D, barwnik (karoteny).]</p> <p>3. Cukinia baby, bez skóry duszona na gorąco 60.00g</p> <p>4. <b>K# sałatka jarzynowa na jogurcie 130.00g</b> składniki: Ziemiaki średnio 49%, Marchew 16%, <b>Jaja gotowane IŻŻ 16%</b>, Pietruszka korzeń 8%, Ogórek kwaszony 8%, k# Jogurt naturalny Krasnystaw 2% [składniki: <b>mleko, mleko w proszku, białka mleka</b>, żywe kultury bakterii jogurtowych], Pietruszka liście 1%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p> <p>5. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</p>	
---	--	--	--	--

Dzień: 5 - Piątek, 2025-02-28

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
<p>1. <b>Zupa mleczna z kaszą manną 250.00g</b> składniki: <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 92%, Kasza manna 8%</b></p> <p>2. <b>P# chleb pszenny kawior 100.00g</b></p> <p>3. <b>P# kajzerka, bułka pszenna 55.00g</b> [składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, cukier, E472e, mączka sojowa, E300, może zawierać <b>jaja, mleko, nasiona sezamu</b>]</p> <p>4. <b>P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g</b> [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), lniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny).]</p> <p>5. Pomidor sparzony, bez skóry 60.00g składniki: Pomidor 100%</p> <p>6. <b>P# ser twarogowy chudy 50.00g</b></p> <p>7. P# dżem brzoskwiniowy 30.00g [składniki: Brzoskwinie (40%), cukier, woda, substancja żelująca - pektyny, substancja zagęszczająca - guma guar, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, substancja konserwująca - sorbinian potasu, aromat]</p> <p>8. <b>Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 88%, <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%</b>, Kawa zbożowa naturalna do gotowania 3%</p>	<p>1. P# zupa kalafiorowa 250.00g składniki: Woda wodociągowa 46%, Ziemniaki późne 14%, Kalafior 14%, p# włoszczyzna kostka 14% [składniki: warzywa w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, <b>seler</b>], Kurczak tuszka 9%, p# Jogurt naturalny 3% [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych], Sól biała 0%</p> <p>2. <b>Kasza orkiszowa ugotowana do zupy 100.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 70%, <b>Kasza orkiszowa S 30%</b></p> <p>3. <b>Rw trio lekkich warzyw gotowanych 150.00g</b> składniki: Marchew 40%, Pietruszka korzeń 30%, <b>Seler korzeniowy 30%</b></p> <p>4. <b>Rw ziemniaki duszone 2 z koprem 250.00g</b> składniki: Ziemniaki średnio 90%, <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 8%, Olej rzepakowy uniwersalny 2%, #koperek suszony Prymat 0%</b> [składniki: koperek suszony]</p> <p>5. P# kompot wieloowocowy 200.00g składniki: Woda wodociągowa 85%, p# Mieszanka kompotowa bez pestki 15% [składniki: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki połówki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka]</p> <p>6. <b>P# pulpety z dorsza pieczone 130.00g</b> składniki: <b>Dorsz mrożony 70%, p# Kajzerka, bułka pszenna 15%</b> [składniki: mąka <b>pszenna</b>, woda, drożdże, sól, cukier, E472e, mączka <b>sojowa</b>, E300, może zawierać <b>jaja, mleko, nasiona sezamu</b>], <b>Jaja kurze całe 10%</b>, Olej rzepakowy uniwersalny 5%</p>	<p>1. Mus kubuś 100% truskawka/jabłko/banan/marchew 100.00g [składniki: przeciery z: bananów (30%), jabłek (28%) i truskawek (27%), soki z zagęszczonych soków z: jabłek (10%) i marchwi (5%).]</p>	<p>1. <b>P# chleb pszenny kawior 150.00g</b></p> <p>2. <b>P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g</b> [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), lniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny).]</p> <p>3. Cukinia baby, bez skóry duszona na gorąco 60.00g</p> <p>4. <b>P# pasta z dorsza, pomidorowa (I) 85.00g</b> składniki: <b>Dorsz mrożony 43%, p# Ser twarogowy chudy 39%</b>, Koncentrat pomidorowy 30% 7%, Olej rzepakowy uniwersalny 7%, Koper ogrodowy 4%, Sól biała 0%</p> <p>5. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</p>	<p>1. <b>P# chleb pszenny kawior 30.00g</b></p> <p>2. <b>P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 5.00g</b> [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), lniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny).]</p> <p>3. Pomidor sparzony, bez skóry 30.00g składniki: Pomidor 100%</p> <p>4. <b>P# ser twarogowy chudy 30.00g</b></p>

Dzień: 6 - Sobota, 2025-03-01

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
<p>1. <b>Zupa mleczna z białym ryżem 250.00g</b> składniki: <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 84%</b>, Ryż biały 16%</p> <p>2. <b>P# chleb pszenny kawior 130.00g</b></p> <p>3. <b>P# kajzerka, bułka pszenna 55.00g</b> [składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, cukier, E472e, mączka sojowa, E300, może zawierać <b>jaja, mleko, nasiona sezamu</b>]</p> <p>4. <b>P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g</b> [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), lniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny).]</p> <p>5. Pomidor sparzony, bez skóry 60.00g składniki: Pomidor 100%</p> <p>6. <b># domowy paszтет drobiowy z warzywami 50.00g</b> składniki: Kurczak tuszka 63%, Marchew 13%, <b>Seler korzeniowy 8%</b>, Pietruszka korzeń 8%, <b>Jaja kurze całe 8%</b></p> <p>7. P#w szynka z indyka indykpol 30.00g [składniki: mięso z indyka 75%, woda, sól, skrobia ziemniaczana, substancje zagęszczające: E1422, E407,E415, stabilizatory: E451, błonnik <b>pszenny</b> bezglutenowy, białko <b>sojowe</b>, przeciwutleniacz E316, aromaty (w tym <b>mleko</b> łącznie z laktozą, hydrolyzат białka <b>sojowego</b>, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca: azotyn sodu, może zawierać <b>seler, gorczycę</b>]</p> <p>8. <b>Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 88%, <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%</b>, Kawa zbożowa naturalna do gotowania 3%</p>	<p>1. P# zupa szpinakowa zabelana z kaszą jaglaną 350.00g składniki: Woda wodociągowa 49%, Ziemniaki późne 14%, Szpinak mrożony 9%, Marchew 9%, Kurczak tuszka 9%, Por 3%, Pietruszka korzeń 3%, P# Śmietanka UHT, 12% 3% [składniki: <b>śmietanka</b>, stabilizator: karagen], Kasza jaglana 3%, Sól biała 0%</p> <p>2. Brokuły ugotowane 200.00g</p> <p>3. <b>Rw duszona roladka drobiowa z włoszczyzną 150.00g</b> składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry 86%, Olej rzepakowy uniwersalny 5%, Marchew 5%, <b>Seler korzeniowy 2%</b>, Pietruszka korzeń 2%</p> <p>4. Ziemniaki gotowane bez soli 200.00g składniki: #ziemniaki 100% [składniki: ziemniaki ]</p> <p>5. <b>P# sos koperkowy lekki 100.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 76%, <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%</b>, Olej rzepakowy uniwersalny 5%, Koper ogrodowy 4%, <b>Mąka pszenna typ 500 4%</b>, Sól biała 0%</p> <p>6. P# kompot wieloowocowy 200.00g składniki: Woda wodociągowa 85%, p# Mieszanka kompotowa bez pestki 15% [składniki: owoce w zmierzonych proporcjach: śliwki połówki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka]</p>	<p>1. Banan 120.00g składniki: Banan 100%</p>	<p>1. <b>P# chleb pszenny kawior 150.00g</b></p> <p>2. <b>P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g</b> [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), lniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny).]</p> <p>3. <b>P# ser twarogowy chudy 30.00g</b></p> <p>4. P#w filet złocisty/polędwica ani 30.00g [składniki: woda, filet z kurczaka, skrobia, skórki wieprzowe, białko <b>sojowe</b>, sól, substancje zagęszczające: karagen, koniak, maltodekstryna, glukoza, stabilizatory: trifosforany, octany sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, aromaty, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, może zawierać <b>gluten, jaja, białka mleka z laktozą, orzeszki ziemne, seler, gorczycę</b>]</p> <p>5. Pomidor sparzony, bez skóry 60.00g składniki: Pomidor 100%</p> <p>6. Herbata czarna, bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</p>	<p>1. P# jogurt naturalny 150.00g [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych]</p>

Dzień: 7 - Niedziela, 2025-03-02

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
<p>1. <b>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250.00g</b> składniki: <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 84%, Płatki owsiane 16%</b></p> <p>2. <b>P# chleb pszenny kawior 100.00g</b></p> <p>3. <b>P# kajzerka, bułka pszenna 55.00g</b> [składniki: mąka <b>pszenna</b>, woda, drożdże, sól, cukier, E472e, mączka <b>sojowa</b>, E300, może zawierać <b>jaja, mleko, nasiona sezamu</b>]</p> <p>4. <b>P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g</b> [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), Iniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny).]</p> <p>5. Pomidor sparzony, bez skóry 60.00g składniki: Pomidor 100%</p> <p>6. <b>P# pasta jajeczna na jogurcie 100.00g</b> składniki: <b>Jaja gotowane IŻŻ 92%</b>, p# Jogurt naturalny 8% [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych], Sól biała 0%</p> <p>7. <b>Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 88%, <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%</b>, Kawa zbożowa naturalna do gotowania 3%</p>	<p>1. <b>P# rosół świąteczny 250.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 52%, Kurczak tuszka 20%, Marchew 12%, Pietruszka korzeń 8%, <b>Seler korzeniowy 4%</b>, Por 4%, Pietruszka liście 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</p> <p>2. <b>Makaron pszenny, gotowany do zupy 100.00g</b> [składniki: Mąka <b>pszenna</b>, woda, sól]</p> <p>3. Rw fasolka szparagowa gotowana 150.00g składniki: Fasolka szparagowa mrożona 97%, Olej rzepakowy uniwersalny 3%</p> <p>4. <b>Rw ziemniaki duszone 250.00g</b> składniki: Ziemniaki średnio 80%, <b>Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 20%</b></p> <p>5. P#o schab gotowany 100.00g składniki: Schab wieprzowy bez kości 99%, Ziele angielskie CAŁE 1%, Liść laurowy 0%, Sól biała 0%, Majeranek suszony 0%</p> <p>6. P# kompot wieloowocowy 200.00g składniki: Woda wodociągowa 85%, p# Mieszanka kompotowa bez pestki 15% [składniki: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki połówki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka]</p>	<p>1. <b>San petitti biszkopty 50.00g</b> [składniki: mąka <b>pszenna</b> 45 %, cukier, <b>jaja</b> 27 %, syrop glukozowo-fruktozowy, skrobia ziemniaczana, olej rzepakowy, sól, substancja spulchniająca (węglany amonu), aromat, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), barwnik (karoteny)]</p>	<p>1. <b>P# chleb pszenny kawior 150.00g</b></p> <p>2. <b>P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g</b> [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), Iniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny).]</p> <p>3. P#w filet złocisty/połędwica ani 40.00g [składniki: woda, filet z kurczaka, skrobia, skórki wieprzowe, białko <b>sojowe</b>, sól, substancje zagęszczające: karagen, koniak, maltodekstryna, glukoza, stabilizatory: trifosforany, octany sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, aromaty, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, może zawierać <b>gluten, jaja, białka mleka z laktozą, orzeszki ziemne, seler, gorczycę</b>]</p> <p>4. P#w szynka z indyka indykpol 20.00g [składniki: mięso z indyka 75%, woda, sól, skrobia ziemniaczana, substancje zagęszczające: E1422, E407,E415, stabilizatory: E451, błonnik <b>pszenny</b> bezglutenowy, białko <b>sojowe</b>, przeciwutleniacz E316, aromaty (w tym <b>mleko</b> łącznie z laktozą, hydrolizat białka <b>sojowego</b>, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca: azotyn sodu, może zawierać <b>seler, gorczycę</b>]</p> <p>5. Cukinia baby, bez skóry duszona na gorąco 60.00g</p> <p>6. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</p>	<p>1. P# jogurt naturalny 150.00g [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych]</p>



## Wartość odżywcza na dzień: 1 (Poniedziałek), 2025-02-24

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek dodatkowy	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji						
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2000	791.2	654.8	41.5	432.3	100.6	2020.6	102
Wartość energetyczna [kJ]	10%	8368	3333.1	2758.3	175.4	1828.2	424.8	8520	102
Białko [g]	10%	100	33.6	38.1	0.3	21	3.9	97.2	97
Tłuszcz [g]	10%	66	21.9	18.8	0.3	7	2.2	50.4	77
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 22	4.8	7.1	0	1.6	0.5	14.2	65
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	22	9.1	5.3	0	1.4	0.4	16.4	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	22	7.6	2.6	0	3.1	1	14.4	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	11.1	133.3	0	0	0	144.4	48
Węglowodany ogółem [g]	10%	236.5	116.95	84.29	10.08	71.55	16.3	299.19	126
Cukry [g]	10%	Maks: 47.3	17.22	19.23	9.72	5.78	0.91	52.88	112
Błonnik pokarmowy [g]	10%	30	4.37	2.49	1.71	0.57	0.27	9.42	32
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	-	15.82
% energii z tłuszczu	10%	20	-	-	-	-	-	-	18.64
% energii z węglowodanów	10%	63	-	-	-	-	-	-	65.54
Sód [mg]	10%	2000	993.8	209.96	0	793.2	250.65	2247.62	113
Potas [mg]	10%	4700	682.39	654.42	0	139.77	67.5	1544.1	33
Wapń [mg]	10%	880	323.8	207.59	0	25.37	4.05	560.82	64
Fosfor [mg]	10%	580	501.92	444.16	0	17.88	8.64	972.61	168
Magnez [mg]	10%	304.5	90.5	47.62	0	13.49	5.94	157.56	52
Żelazo [mg]	10%	6.4	2.68	2.65	0	0.39	0.1	5.84	92
Witamina A [μg]	25%	565	13.4	73.28	0	4.35	2.02	93.06	16
Witamina D [μg]	10%	10	1.1	0.95	0	1.01	0.33	3.4	34
witamina E [mg]	30%	9	4.77	1.53	0	1.51	0.51	8.33	93
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.3	0.2	0	0.03	0.01	0.55	57
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.62	0.75	0	0.01	0	1.4	141
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	1.49	3.43	0	0.2	0.1	5.24	46
Witamina C [mg]	55%	67.5	8.04	4.05	0	2.61	1.21	15.92	24
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	2.76	0.58	0	2.2	0.69	5.61	125

## Wartość odżywcza na dzień: 2 (Wtorek), 2025-02-25

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek dodatkowy	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji						
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2000	812.6	497.1	125.9	483.5	149.8	2069	103
Wartość energetyczna [kJ]	10%	8368	3436	2090.6	531.1	2041.2	625	8724.1	103
Białko [g]	10%	100	33.3	41.8	7.5	21.2	10.8	114.6	115
Tłuszcz [g]	10%	66	13.1	14.3	3.4	10.4	9.4	50.8	77
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 22	4.9	3.4	2.1	2.4	6.4	19.5	89
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	22	3.3	5.2	0.7	3	0	12.3	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	22	4	3.4	0	3.9	0	11.5	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	15.3	126.3	10.2	30.3	0	182.3	60
Węglowodany ogółem [g]	10%	236.5	141.55	54.15	16.28	76.63	5.4	294.04	124
Cukry [g]	10%	Maks: 47.3	25.5	11.45	15.3	2.83	5.4	60.49	127
Błonnik pokarmowy [g]	10%	30	2.48	8.13	0	1.17	0	11.79	39
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	-	24.07
% energii z tłuszczu	10%	20	-	-	-	-	-	-	28.25
% energii z węglowodanów	10%	63	-	-	-	-	-	-	47.68
Sód [mg]	10%	2000	1297.94	229.74	99.57	674.75	54	2356.01	118
Potas [mg]	10%	4700	673.05	1960	288.47	323.45	0	3244.99	69
Wapń [mg]	10%	880	389.85	164.81	245.48	28.25	0	828.42	94
Fosfor [mg]	10%	580	371.46	328.54	198.4	102.65	0	1001.07	173
Magnez [mg]	10%	304.5	56.48	102.51	24.54	26.82	0	210.37	70
Żelazo [mg]	10%	6.4	1.48	3.48	0.2	1.16	0	6.33	98
Witamina A [μg]	25%	565	12.91	120.09	1.7	10.77	0	145.48	25
Witamina D [μg]	10%	10	1.1	0.52	0.02	1.62	0	3.26	32
witamina E [mg]	30%	9	2.43	3.03	0.07	1.86	0	7.41	83
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.2	0.3	0.06	0.07	0	0.65	66
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.55	0.42	0.32	0.1	0	1.4	140
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	1.38	5.76	0.19	3.01	0	10.35	90
Witamina C [mg]	55%	67.5	7.74	72.05	1.02	6.46	0	87.29	130
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3.6	0.63	0.27	1.87	0.15	5.89	131

## Wartość odżywcza na dzień: 3 (Środa), 2025-02-26

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek dodatkowy	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji						
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2000	817.9	577.2	61.5	478	114.1	2048.9	103
Wartość energetyczna [kJ]	10%	8368	3455.6	2428.7	260.5	2017.6	480.7	8643.3	103
Białko [g]	10%	100	31.2	33.2	0.9	17.9	4.7	88	88
Tłuszcz [g]	10%	66	15.4	17	0.3	10.9	3.4	47.2	72
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 22	5	6.8	0	1.9	0.8	14.7	67
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	22	2.9	5.6	0	3.7	0.5	12.8	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	22	3.9	2.4	0	4.2	1	11.7	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	10.3	94.7	0	0.5	0	105.6	35
Węglowodany ogółem [g]	10%	236.5	139.93	76.1	14.31	77.15	16.12	323.62	137
Cukry [g]	10%	Maks: 47.3	23.66	17.96	14.13	3.96	0.98	60.7	128
Błonnik pokarmowy [g]	10%	30	2.71	6.55	1.26	0.58	0.32	11.44	38
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	-	15.14
% energii z tłuszczu	10%	20	-	-	-	-	-	-	19.38
% energii z węglowodanów	10%	63	-	-	-	-	-	-	65.47
Sód [mg]	10%	2000	1273.42	268.09	0	662.98	241.2	2445.7	122
Potas [mg]	10%	4700	541.65	935.2	0	175.68	76.14	1728.68	38
Wapń [mg]	10%	880	268.21	75.61	0	53.47	2.42	399.74	45
Fosfor [mg]	10%	580	298.85	335.87	0	79.58	5.67	719.98	125
Magnez [mg]	10%	304.5	44.53	66.99	0	16.41	2.16	130.1	43
Żelazo [mg]	10%	6.4	1.44	2.09	0	0.44	0.13	4.11	65
Witamina A [μg]	25%	565	12.07	11.99	0	4.52	5.17	33.77	6
Witamina D [μg]	10%	10	1.09	0.47	0	1.02	0.33	2.92	29
witamina E [mg]	30%	9	2.47	2.23	0	2.32	0.74	7.77	86
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.16	0.19	0	0.04	0.01	0.41	42
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.39	0.27	0	0.13	0.01	0.81	81
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	1.39	13.3	0	0.3	0.25	15.26	133
Witamina C [mg]	55%	67.5	7.24	7.19	0	2.71	3.1	20.26	31
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3.53	0.74	0	1.84	0.67	6.11	136

## Wartość odżywcza na dzień: 4 (Czwartek), 2025-02-27

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek dodatkowy	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji						
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2000	714.3	677	41.5	487.6	95.3	2015.8	101
Wartość energetyczna [kJ]	10%	8368	3014.4	2850.5	175.4	2060.9	400	8501.3	101
Białko [g]	10%	100	32.4	41.5	0.3	15.7	5.9	96.1	96
Tłuszcz [g]	10%	66	15.3	16.9	0.3	8.3	4	45	69
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 22	6.2	3.4	0	1.8	2.4	14	65
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	22	3.8	7.2	0	2.1	0	13.2	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	22	4.9	3.8	0	3.3	0	12	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	10.3	140	0	53.4	0	203.8	68
Węglowodany ogółem [g]	10%	236.5	113.68	95.03	10.08	88.72	8.77	316.3	134
Cukry [g]	10%	Maks: 47.3	14.56	17.56	9.72	4.21	8.77	54.82	117
Błonnik pokarmowy [g]	10%	30	4.33	11.02	1.71	2.55	0	19.63	66
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	-	16.81
% energii z tłuszczu	10%	20	-	-	-	-	-	-	20.65
% energii z węglowodanów	10%	63	-	-	-	-	-	-	62.53
Sód [mg]	10%	2000	1161.82	356.27	0	755.26	97.2	2370.57	119
Potas [mg]	10%	4700	638.13	1512.69	0	515.49	0	2666.32	57
Wapń [mg]	10%	880	284.05	153.46	0	35.33	162	634.85	71
Fosfor [mg]	10%	580	406.13	450.5	0	96.9	0	953.54	165
Magnez [mg]	10%	304.5	86.29	99.35	0	38.59	0	224.23	74
Żelazo [mg]	10%	6.4	2.55	4.67	0	1.26	0	8.49	133
Witamina A [μg]	25%	565	12.07	43.95	0	17.13	0	73.16	13
Witamina D [μg]	10%	10	1.09	0.48	0	1.27	0	2.84	29
witamina E [mg]	30%	9	2.88	2.68	0	1.85	0	7.41	83
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.29	0.26	0	0.1	0	0.66	65
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.43	0.46	0	0.13	0	1.03	103
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	1.4	14.25	0	1.29	0	16.95	147
Witamina C [mg]	55%	67.5	7.24	14.13	0	9.66	0	31.04	46
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3.22	0.98	0	2.09	0.27	5.92	132

## Wartość odżywcza na dzień: 5 (Piątek), 2025-02-28

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek dodatkowy	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji						
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2000	660.2	612.6	46.5	514.9	117.1	1951.6	98
Wartość energetyczna [kJ]	10%	8368	2791.5	2576.5	196.6	2172.7	495.2	8232.7	98
Białko [g]	10%	100	30.4	32.4	0.5	23.8	7.9	95.1	95
Tłuszcz [g]	10%	66	10.5	16.6	0.2	12.4	2.1	42	63
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 22	3.8	2.3	0	1.8	0.5	8.5	39
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	22	3	8.1	0	4.7	0.5	16.5	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	22	3.9	4.5	0	4.8	1	14.3	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	12.1	57.4	0	0.5	0.5	70.7	23
Węglowodany ogółem [g]	10%	236.5	112.02	89.72	11.25	77.24	16.73	306.98	130
Cukry [g]	10%	Maks: 47.3	25.54	14.34	10.35	3.76	1.75	55.75	118
Błonnik pokarmowy [g]	10%	30	2.3	12.87	1.53	0.8	0.32	17.83	60
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	-	17.95
% energii z tłuszczu	10%	20	-	-	-	-	-	-	16.47
% energii z węglowodanów	10%	63	-	-	-	-	-	-	65.59
Sód [mg]	10%	2000	816.31	291.55	3.6	657.66	144.27	1913.4	96
Potas [mg]	10%	4700	591.15	1685.93	0	235.01	102.05	2614.15	56
Wapń [mg]	10%	880	332.47	111.77	0	45.41	28.35	518.01	59
Fosfor [mg]	10%	580	392.45	312.7	0	93.81	70.47	869.44	150
Magnez [mg]	10%	304.5	49.3	98.01	0	19.26	4.59	171.17	56
Żelazo [mg]	10%	6.4	1.42	3.28	0	0.61	0.18	5.51	86
Witamina A [μg]	25%	565	12.22	64.67	0	6.63	5.17	88.71	15
Witamina D [μg]	10%	10	1.11	0.51	0	1.02	0.34	2.99	29
witamina E [mg]	30%	9	2.4	3.7	0	2.75	0.74	9.6	107
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.18	0.33	0	0.05	0.02	0.6	60
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.62	0.35	0	0.16	0.13	1.28	130
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	1.34	6.15	0	0.47	0.3	8.27	72
Witamina C [mg]	55%	67.5	7.33	38.8	0	3.97	3.1	53.22	79
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	2.26	0.8	0.01	1.82	0.4	4.78	106

## Wartość odżywcza na dzień: 6 (Sobota), 2025-03-01

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek dodatkowy	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji						
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2000	801.7	586.9	105	457.2	95.3	2046.3	102
Wartość energetyczna [kJ]	10%	8368	3385.5	2467.6	445.2	1933.9	400	8632.4	102
Białko [g]	10%	100	34.1	42.8	1	20	5.9	104	104
Tłuszcz [g]	10%	66	16.3	18.1	0.3	7.3	4	46.2	70
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 22	5.3	2.8	0.1	1.6	2.4	12.3	57
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	22	4.2	8.1	0	1.5	0	13.9	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	22	4.5	4.8	0	3.1	0	12.6	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	44.9	87.9	0	0.5	0	133.4	44
Węglowodany ogółem [g]	10%	236.5	131.22	66.95	25.38	78.04	8.77	310.37	131
Cukry [g]	10%	Maks: 47.3	14.7	9.79	20.73	3.25	8.77	57.26	122
Błonnik pokarmowy [g]	10%	30	3.26	7.97	1.83	0.64	0	13.72	46
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	-	18.56
% energii z tłuszczu	10%	20	-	-	-	-	-	-	20.34
% energii z węglowodanów	10%	63	-	-	-	-	-	-	61.1
Sód [mg]	10%	2000	1161.54	163.78	1.08	890.97	97.2	2314.58	116
Potas [mg]	10%	4700	675.24	1588.91	426.6	178.37	0	2869.13	61
Wapń [mg]	10%	880	277.92	146.56	6.48	35.63	162	628.6	72
Fosfor [mg]	10%	580	366.78	519.57	21.6	76.15	0	984.12	170
Magnez [mg]	10%	304.5	53.23	124.05	35.64	8.56	0	221.49	73
Żelazo [mg]	10%	6.4	1.94	4.25	0.43	0.51	0	7.15	112
Witamina A [μg]	25%	565	13.89	100.36	8.1	10.35	0	132.7	23
Witamina D [μg]	10%	10	1.57	0.4	0	1.02	0	3	30
witamina E [mg]	30%	9	2.69	5.12	0.22	1.98	0	10.03	112
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.19	0.37	0.03	0.03	0	0.64	64
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.46	0.52	0.1	0.14	0	1.24	124
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	3.33	17.59	0.51	0.56	0	22	191
Witamina C [mg]	55%	67.5	8.33	60.21	4.85	6.2	0	79.62	117
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3.22	0.45	0	2.47	0.27	5.78	128

## Wartość odżywcza na dzień: 7 (Niedziela), 2025-03-02

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek dodatkowy	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji						
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2000	736.6	574.7	170.5	467.5	95.3	2044.8	103
Wartość energetyczna [kJ]	10%	8368	3105	2417.6	720.8	1975.1	400	8618.6	103
Białko [g]	10%	100	31.9	37.5	4	18.6	5.9	98.1	99
Tłuszcz [g]	10%	66	18.7	16.5	3.1	9.2	4	51.7	78
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 22	6	4.8	0.5	2.2	2.4	16	73
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	22	6.6	4.3	0	1.4	0	12.4	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	22	5.3	2.4	0	3.1	0	10.9	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	243.8	35.9	0	0	0	279.8	93
Węglowodany ogółem [g]	10%	236.5	112.12	73.31	31.95	77.56	8.77	303.72	129
Cukry [g]	10%	Maks: 47.3	14.57	11.58	16.2	2.39	8.77	53.52	113
Błonnik pokarmowy [g]	10%	30	4.33	8.79	0.58	0.54	0	14.25	47
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	-	18.76
% energii z tłuszczu	10%	20	-	-	-	-	-	-	24.27
% energii z węglowodanów	10%	63	-	-	-	-	-	-	56.97
Sód [mg]	10%	2000	893.26	165.7	82.8	1100.25	97.2	2339.21	117
Potas [mg]	10%	4700	726.71	1483.85	0	135.13	0	2345.7	50
Wapń [mg]	10%	880	324.15	168.09	0	11.98	162	666.23	75
Fosfor [mg]	10%	580	541.08	310.88	0	17.29	0	869.26	150
Magnez [mg]	10%	304.5	94.59	94.11	0	13.33	0	202.04	66
Żelazo [mg]	10%	6.4	4.04	3.41	0	0.36	0	7.82	122
Witamina A [μg]	25%	565	12.07	48.72	0	4.05	0	64.84	12
Witamina D [μg]	10%	10	2.21	0.67	0	1.01	0	3.91	39
witamina E [mg]	30%	9	3.21	1.83	0	1.51	0	6.56	73
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.32	0.3	0	0.03	0	0.66	67
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.77	0.38	0	0.01	0	1.17	117
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	1.44	6.53	0	0.2	0	8.18	72
Witamina C [mg]	55%	67.5	7.24	29.23	0	2.42	0	38.9	58
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	2.48	0.46	0.23	3.05	0.27	5.84	130

## Podsumowanie planu żywieniowego - średnia na dzień

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	Zawartość w porcji	% realizacji normy
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2000	2028.1	102
Wartość energetyczna [kJ]	10%	8368	8553.2	102
Białko [g]	10%	100	99	99
Tłuszcz [g]	10%	66	47.6	72
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 22	14.2	65
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	22	13.9	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	22	12.5	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	160	53
Węglowodany ogółem [g]	10%	236.5	307.75	130
Cukry [g]	10%	Maks: 47.3	56.49	120
Błonnik pokarmowy [g]	10%	30	14.01	47
% energii z białka	10%	17	-	18
% energii z tłuszczu	10%	20	-	21
% energii z węglowodanów	10%	63	-	61
Sód [mg]	10%	2000	2283.87	114
Potas [mg]	10%	4700	2430.44	52
Wapń [mg]	10%	880	605.24	69
Fosfor [mg]	10%	580	910	157
Magnez [mg]	10%	304.5	188.14	62
Żelazo [mg]	10%	6.4	6.46	101
Witamina A [μg]	25%	565	90.25	16
Witamina D [μg]	10%	10	3.19	32
witamina E [mg]	30%	9	8.16	91
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.6	60
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	1.19	119
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	12.32	107
Witamina C [mg]	55%	67.5	46.61	69
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0
Sól [g]	10%	5	5.7	127