

Plan żywieniowy: 4. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego 11-17.08.2025 rok Pilotaż DP

Ile dni:	7
Termin rozpoczęcia:	2025-08-11
Posiłki:	1. I śniadanie 2. obiad 3. podwieczorek 4. kolacja 5. posiłek dodatkowy
Przypisana grupa żywieniowa:	Nazwa grupy: Dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (4) (grupa) [właściciel: martazm] 1. Mężczyźni (wiek: 19 - 30; liczba: 1) 2. Mężczyźni (wiek: 31 - 50; liczba: 1) 3. Mężczyźni (wiek: 51 - 65; liczba: 1) 4. Mężczyźni (wiek: 66 - 75; liczba: 1) 5. Mężczyźni (wiek: 76 - 200; liczba: 1) 6. Kobiety (wiek: 19 - 30; liczba: 1) 7. Kobiety (wiek: 31 - 50; liczba: 1) 8. Kobiety (wiek: 51 - 65; liczba: 1) 9. Kobiety (wiek: 66 - 75; liczba: 1) 10. Kobiety (wiek: 76 - 200; liczba: 1)
Norma na energię dla podanej grupy:	2000 Kcal
Wybrane posiłki mają zapewnić % dziennego zapotrzebowania według powyższej normy na energię:	100%
Wybrane posiłki mają zapewnić energię na poziomie z:	węglowodanów: 63%, białka: 17%, tłuszczów: 20%

Jadłospis

Dzień: 1 - Poniedziałek, 2025-08-11				
I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
1. Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250.00g składniki: Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 84%, # Płatki górskie M 16% [składniki: płatki w 100% owsiane] 2. P# chleb kawior 130.00g [składniki: mąka pszenna typ 500, woda, drożdże, sól] 3. P# bułka kajzerka 55.00g [składniki: mąka pszenna , woda, drożdże, sól, cukier, E472e, mączka sojowa , E300,] 4. P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g [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	1. P# zupa grysikowa na rosole 350.00g składniki: Woda wodociągowa 60%, p# włoszczyzna kostka 29% [składniki: warzywa w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, seler], Kurczak tuszka 9%, # Kasza manna 3% [składniki: z pszenicy 100%], Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0% 2. # udko kurczaka gotowane 150.00g składniki: Mięso z ud kurczaka bez skóry 100% 3. Rw gotowany seler, marchew, pietruszka 150.00g składniki: Marchew 40%, Pietruszka korzeń 33%, Seler korzeniowy 20%, Olej rzepakowy uniwersalny 7% 4. Rw ziemniaki duszone 2 z koprem 150.00g składniki: Ziemniaki średnio 90%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 8%,	1. Mus kubaś 100% jabłko/banan 100.00g [składniki: przeciery z: jabłek (88%) i bananów (6%), sok jabłkowy z zagęszczonego soku (6%), witamina C.]	1. P# chleb kawior 130.00g [składniki: mąka pszenna typ 500, woda, drożdże, sól] 2. P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g [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).] 3. Cukinia baby, bez skóry duszona na gorąco 60.00g 4. Rw pasta drobiowa z włoszczyzną 70.00g składniki: Kurczak tuszka 44%, Marchew 22%, Seler korzeniowy 22%, p# Jogurt naturalny 6% [składniki: mleko pasteryzowane, kultury bakterii	1. P# jogurt naturalny 150.00g [składniki: mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych]

D, barwnik (karoteny).] 5. Pomidor sparzony, bez skóry 60.00g składniki: Pomidor 100% 6. P# pasta twarogowa z włoszczyzną 100.00g składniki: k#Mieszanka włoszczyzna 3-składnikowa 45% [składniki: składniki w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, seler], p# Ser twarogowy chudy 44% [składniki: mleko, bakterie fermentacji kwasu mlekowego], Olej rzepakowy uniwersalny 10%, Pietruszka liście 1%, Sól biała 0% 7. P#w filet złocisty/połędwica ani 20.00g [składniki: woda, filet z kurczaka, skrobia, skórki wieprzowe, białko sojowe, sól, substancje zagęszczające: karagen, koniak, maltodekstryna, glukoza, stabilizatory: trifosforany, octany sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, aromaty, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.] 8. Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 88%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%, #Kawa zbożowa naturalna 3% [składniki: cykoria, żyto]	Olej rzepakowy uniwersalny 2%, # koperek suszony M 0% [składniki: koperek suszony] 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]		jogurtowych], Olej rzepakowy uniwersalny 3%, Pietruszka liście 2% 5. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych]	
Dzień: 2 - Wtorek, 2025-08-12				
I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
1. Zupa mleczna z kaszą manną 350.00g składniki: Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 92%, # Kasza manna 8% [składniki: z pszenicy 100%] 2. P# chleb kawior 150.00g [składniki: mąka pszenna typ 500, woda, drożdże, sól] 3. P# bułka kajzerka 55.00g [składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, cukier, E472e, mączka sojowa, E300,] 4. P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), lniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów	1. P# zupa krem wielowarzywny 345.00g składniki: Woda wodociągowa 33%, Ziemniaki późne 19%, p# włoszczyzna kostka 11% [składniki: warzywa w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, seler], Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 11%, Kurczak tuszka 11%, Brokuły mrożone 11%, Szpinak 4%, Koper ogrodowy 0% 2. #groszek ptysiowy 5.00g [składniki: jaja, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól] 3. Rw naleśniki (ograniczona ilość tłuszczu) 150.00g składniki: Mąka pszenna typ 500 40%, Mleko spożywcze 2% tłuszczu 40%, Jaja kurze całe 16%, Olej	1. #sok pomidorowy 300.00g [składniki: sok pomidorowy z zagęszczonego soku pomidorowego oraz przecier pomidorowy: (99,5%), sól (0,5%)]	1. P# chleb kawior 150.00g [składniki: mąka pszenna typ 500, woda, drożdże, sól] 2. P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g [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).] 3. Cukinia baby, bez skóry duszona na gorąco 60.00g 4. Jaja gotowane iżż 50.00g 5. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda	1. #serek homogenizowany naturalny chudy 150.00g [składniki: mleko odtłuszczone, pasteryzowane, bakterie fermentacji mlekowej]

tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny).] 5. Pomidor sparzony, bez skóry 60.00g składniki: Pomidor 100% 6. P#w poledwica sopocka aro*bg 30.00g [składniki: mięso wieprzowe, woda, sól, izolat białka sojowego, 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.] 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] 8. Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 88%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%, #Kawa zbożowa naturalna 3% [składniki: cykorja, żyto]	rzepakowy uniwersalny 2%, Cukier 1% 4. P#o farsz - serek z prażonym jabłkiem 150.00g składniki: p# Ser twarogowy chudy 45% [składniki: mleko, bakterie fermentacji kwasu mlekowego], Stovit Fruta Jabłka prażone 30% [składniki: jabłka (90%), cukier, skrobia, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, przeciwutleniacz - kwas askorbinowy], P# Śmietanka UHT, 12% 25% [składniki: śmietanka, stabilizator: karagen] 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]		wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych] 6. P#w szynka z indyka indykpol*bg 50.00g [składniki: mięso z indyka 75%, woda, sól, skrobia ziemniaczana, substancje zagęszczające: E1422, E407,E415, stabilizatory: E451, błonnik pszenny bezglutenowy, białko sojowe, przeciwutleniacz E316, aromaty (w tym mleko łącznie z laktozą, hydrolizat białka sojowego, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca: azotyn sodu.)]	
Dzień: 3 - Środa, 2025-08-13				
I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
1. Zupa mleczna z białym ryżem 250.00g składniki: Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 84%, Ryż biały 16% 2. P# chleb kawior 130.00g [składniki: mąka pszenna typ 500, woda, drożdże, sól] 3. P# bułka kajzerka 55.00g [składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, cukier, E472e, mączka sojowa, E300,] 4. P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), lniany	1. Rw zupa ziemniaczana - krem 350.00g składniki: Woda wodociągowa 44%, Ziemniaki późne 29%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 11%, Marchew 7%, Kurczak tuszka 3%, Jaja kurze całe 3%, Pietruszka korzeń 3%, Koper ogrodowy 1%, Sól biała 0% 2. Rw filet z kurczaka gotowany z ziołami 100.00g składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry 100%, Sól biała 0%, Ziele angielskie CAŁE 0% 3. Ziemniaki gotowane bez soli	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]	1. P# chleb kawior 150.00g [składniki: mąka pszenna typ 500, woda, drożdże, sól] 2. P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g [składniki: woda, oleje roślinne (słonecznikowy (26%), lniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%)), s.l (0,5%), emulgatory (mono- i digliceridy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny).] 3. Cukinia baby, bez skóry	1. P# serek wiejski lekki 150.00g [składniki: twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, białka mleka, sól.]

(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).] 5. Pomidor sparzony, bez skóry 60.00g składniki: Pomidor 100% 6. P#w szynka z indyka indykol*bg 50.00g [składniki: mięso z indyka 75%, woda, sól, skrobia ziemniaczana, substancje zagęszczające: E1422, E407,E415, stabilizatory: E451, błonnik pszenny bezglutenowy, białko sojowe, przeciwutleniacz E316, aromaty (w tym mleko łącznie z laktozą, hydrolizat białka sojowego, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca: azotyn sodu.)] 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] 8. Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 88%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%, #Kawa zbożowa naturalna 3% [składniki: cykoria, żyto]	250.00g składniki: #ziemniaki 100% [składniki: ziemniaki] 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% 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] 6. P# sos pietruszkowy 100.00g składniki: Woda wodociągowa 62%, Pietruszka korzeń 15%, Masło ekstra 10%, P# Śmietanka UHT, 12% 7% [składniki: śmietanka, stabilizator: karagen], # Mąka tortowa typ 450 M 5% [składniki: Mąka pszenna typ 450], # natka pietruszki świeża 2% [składniki: liście pietruszki]		duszona na gorąco 60.00g 4. P# pasta z makrelą i bulgurem 70.00g składniki: Filety z makreli w sosie pomidorowym GRAAL 38% [składniki: Składniki filety z makreli 60% (ryba Scomber Scombrus (SS) lub Scomber Japonicus (SJ)), obszar połowu: Północno-Wschodni Atlantyk FAO 27 lub Środkowo-Wschodni Atlantyk FAO 34 lub Ocean Spokojny FAO 61, kategoria narzędzia połowowego: włoki pelagiczne (OTM) lub sieci stawne (kotwiczne) (GNS) lub okrężnice (PS)), sos pomidorowy (40%) - woda, koncentrat pomidorowy (10%), cukier, olej rzepakowy, skrobia modyfikowana, ocet spirytusowy, sól, pomidory w proszku, cebula suszona, ekstrakt przypraw (pieprz, ziele angielskie, pietruszka, seler, goździk, chilli), przyprawy, substancje zagęszczające (guma guar, guma ksantanowa), ekstrakt papryki], Woda wodociągowa 26%, #Kasza bulgur 12% [składniki: 100% kasza bulgur z pszenicy durum], p# włoszczyzna kostka 12% [składniki: warzywa w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, seler], # Ogórek kwaszony 12% [składniki: ogórek, woda, sól, koper, czosnek, chrzan], Olej rzepakowy uniwersalny 1%, Pieprz czarny MIELONY 0% 5. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych]	
---	---	--	---	--

Dzień: 4 - Czwartek, 2025-08-14

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
1. Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250.00g składniki: Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 84%, # Płatki górskie M 16% [składniki: płatki w 100% owsiane] 2. P# chleb kawior 100.00g [składniki: mąka pszenna typ 500, woda, drożdże, sól] 3. P# bułka kajzerka 55.00g [składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, cukier, E472e, mączka sojowa, E300,] 4. P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g [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).] 5. Pomidor sparzony, bez skóry 60.00g składniki: Pomidor 100% 6. P# ser twarogowy chudy 50.00g [składniki: mleko, bakterie fermentacji kwasu mlekowego] 7. P#w filet złocisty/poleđwica ani 40.00g [składniki: woda, filet z kurczaka, skrobia, skórki wieprzowe, białko sojowe, sól, substancje zagęszczające: karagen, koniak, maltodekstryna, glukoza, stabilizatory: trifosforany, octany sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, aromaty, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.] 8. Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 88%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%, #Kawa zbożowa naturalna 3% [składniki: cykorja, żyto]	1. P# zupa grysikowa na rosole 350.00g składniki: Woda wodociągowa 60%, p# włoszczyzna kostka 29% [składniki: warzywa w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, seler], Kurczak tuszka 9%, # Kasza manna 3% [składniki: z pszenicy 100%], Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0% 2. Rw pulpety drobiowe gotowane 100.00g składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry 72%, Butki pszenne zwykłe 20%, Jaja kurze całe 8% 3. Buraki pieczone 150.00g składniki: Burak 93%, Olej rzepakowy uniwersalny 7%, Sól biała 0% 4. Rw sos warzywny 100.00g składniki: Woda wodociągowa 50%, p# włoszczyzna kostka 30% [składniki: warzywa w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, seler], Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 11%, # Mąka tortowa typ 450 M 8% [składniki: Mąka pszenna typ 450], Masło ekstra 2% 5. Kasza jaglana ugotowana 200.00g składniki: Woda wodociągowa 70%, Kasza jaglana 30% 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]	1. Brzoskwinia 60.00g	1. P# chleb kawior 150.00g [składniki: mąka pszenna typ 500, woda, drożdże, sól] 2. P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g [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).] 3. Cukinia baby, bez skóry duszona na gorąco 60.00g 4. #parówki z szynki 40.00g [składniki: mięso wieprzowe z szynki (94%), sól, glukoza, stabilizatory (cytryniany sodu, octany sodu), białko wieprzowe kolagenowe, przeciwutleniacz (izoaskorbinian sodu), aromaty, ekstrakty przypraw, substancja konserwująca (azotyn sodu).] 5. #ketchup 30.00g [składniki: Pomidory (145 g pomidorów zużyto na 100 g produktu), cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, sól, regulatory kwasowości - kwas octowy i kwas cytrynowy, przyprawy i ekstrakty przypraw, naturalne aromaty] 6. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych]	1. P# jogurt naturalny 150.00g [składniki: mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych]

Dzień: 5 - Piątek, 2025-08-15

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
1. Zupa mleczna z kaszą manną 250.00g składniki: Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 92%, # Kasza manna 8% [składniki: z pszenicy 100%] 2. P# chleb kawior 130.00g [składniki: mąka pszenna typ 500, woda, drożdże, sól] 3. P# bułka kajzerka 55.00g [składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, cukier, E472e, mączka sojowa, E300,] 4. P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g [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).] 5. Pomidor sparzony, bez skóry 60.00g składniki: Pomidor 100% 6. P# ser twarogowy chudy 50.00g [składniki: mleko, bakterie fermentacji kwasu mlekowego] 7. P# dżem brzoskwiniowy 50.00g [składniki: Brzoskwinie (40%), cukier, woda, substancja żelująca - pektyny, substancja zagęszczająca - guma guar, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, substancja konserwująca - sorbinian potasu, aromat] 8. Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 88%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%, #Kawa zbożowa naturalna 3% [składniki: cykorja, żyto]	1. P# zupa pomidorowa, zabieleną 250.00g składniki: Woda wodociągowa 57%, P# Śmietanka UHT, 12% 14% [składniki: śmietanka, stabilizator: karagen], Marchew 9%, Kurczak tuszka 9%, Koncentrat pomidorowy 30% 3%, Seler korzeniowy 3%, Pietruszka korzeń 3%, Por 3%, Sól biała 0% 2. Makaron jasny, gotowany do zupy 100.00g [składniki: Mąka pszenna, woda, sól] 3. Rw trio lekkich warzyw gotowanych 200.00g składniki: Marchew 40%, Pietruszka korzeń 30%, Seler korzeniowy 30% 4. Rw ziemniaki duszone 2 z koprem 250.00g składniki: Ziemniaki średnio 90%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 8%, Olej rzepakowy uniwersalny 2%, # koperek suszony M 0% [składniki: koperek suszony] 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] 6. Rw dorsz gotowany 150.00g składniki: #Dorsz mrożony 77% [składniki: ryba], Woda wodociągowa 23%, Sól biała 0%	1. Placek biszkoptowy z jabłkiem 50.00g składniki: Jabłko 45%, Mąka pszenna typ 500 18%, Jaja kurze całe 18%, Cukier 18%, Proszek do pieczenia Dr. Oetker 0%	1. P# chleb kawior 150.00g [składniki: mąka pszenna typ 500, woda, drożdże, sól] 2. P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g [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).] 3. Cukinia baby, bez skóry duszona na gorąco 60.00g 4. P# pasta z dorsza, pomidorowa (I) 85.00g składniki: #Dorsz mrożony 43% [składniki: ryba], p# Ser twarogowy chudy 39% [składniki: mleko, bakterie fermentacji kwasu mlekowego], # koncentrat pomidorowy 30% 7% [składniki: przetarte pomidory], Olej rzepakowy uniwersalny 7%, Koper ogrodowy 4%, Sól biała 0% 5. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych]	1. P# jogurt naturalny 150.00g [składniki: mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych]

Dzień: 6 - Sobota, 2025-08-16

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
1. Zupa mleczna z białym ryżem 250.00g składniki: Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 84%, Ryż biały 16% 2. P# chleb kawior 130.00g [składniki: mąka pszenna typ 500, woda, drożdże, sól] 3. P# bułka kajzerka 55.00g [składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, cukier, E472e, mączka sojowa, E300,] 4. P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g [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 (karoten).] 5. Pomidor sparzony, bez skóry 60.00g składniki: Pomidor 100% 6. # domowy pasztet drobiowy z warzywami 50.00g składniki: Kurczak tuszka 63%, Marchew 13%, Seler korzeniowy 8%, Pietruszka korzeń 8%, Jaja kurze całe 8% 7. P#w szynka z indyka indykpol*bg 30.00g [składniki: mięso z indyka 75%, woda, sól, skrobia ziemniaczana, substancje zagęszczające: E1422, E407,E415, stabilizatory: E451, błonnik pszenny bezglutenowy, białko sojowe, przeciwutleniacz E316, aromaty (w tym mleko łącznie z laktozą, hydrolizat białka sojowego, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca: azotyn sodu.)] 8. Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 88%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%, #Kawa zbożowa naturalna 3% [składniki: cykorja, żyto]	1. P# zupa krupnik 350.00g składniki: Woda wodociągowa 56%, Ziemniaki późne 14%, Marchew 9%, Kurczak tuszka 9%, Kasza jęczmienna perłowa 4%, P# Śmietanka UHT, 12% 3% [składniki: śmietanka, stabilizator: karagen], Pietruszka korzeń 3%, Por 3% 2. Rw pulpety drobiowe gotowane 100.00g składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry 72%, Bułki pszenne zwykłe 20%, Jaja kurze całe 8% 3. Rw marchewka. gotowana 2 150.00g składniki: Marchew 100% 4. Ziemniaki gotowane bez soli 200.00g składniki: #ziemniaki 100% [składniki: ziemniaki] 5. P# sos szpinakowo- śmietanowy 2wer. 100.00g składniki: Woda wodociągowa 68%, Szpinak 15%, P# Śmietanka UHT, 12% 11% [składniki: śmietanka, stabilizator: karagen], Olej rzepakowy uniwersalny 3%, # Mąka tortowa typ 450 M 2% [składniki: Mąka pszenna typ 450], Czosnek 1% 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]	1. P# jogurt z gotowanymi płatkami jaglanymi z jabłkiem(gotowanym) 300.00g składniki: Jabłko 50%, p# Jogurt naturalny 35% [składniki: mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych], Płatki jaglane 15%	1. P# chleb kawior 150.00g [składniki: mąka pszenna typ 500, woda, drożdże, sól] 2. P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g [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 (karoten).] 3. P# ser twarogowy chudy 30.00g [składniki: mleko, bakterie fermentacji kwasu mlekowego] 4. P#w filet złocisty/połędwica ani 30.00g [składniki: woda, filet z kurczaka, skrobia, skórki wieprzowe, białko sojowe, sól, substancje zagęszczające: karagen, koniak, maltodekstryna, glukoza, stabilizatory: trifosforany, octany sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, aromaty, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.] 5. Pomidor sparzony, bez skóry 60.00g składniki: Pomidor 100% 6. Herbata czarna, bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych]	1. P# jogurt naturalny 150.00g [składniki: mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych]

Dzień: 7 - Niedziela, 2025-08-17

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
1. Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250.00g składniki: Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 84%, # Płatki górskie M 16% [składniki: płatki w 100% owsiane] 2. P# chleb kawior 100.00g [składniki: mąka pszenna typ 500, woda, drożdże, sól] 3. P# bułka kajzerka 55.00g [składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, cukier, E472e, mączka sojowa, E300,] 4. P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g [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).] 5. Pomidor sparzony, bez skóry 60.00g składniki: Pomidor 100% 6. P# serek wiejski 100.00g [składniki: twaróg ziarnisty, śmietanka, sól] 7. Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 88%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%, #Kawa zbożowa naturalna 3% [składniki: cykorja, żyto]	1. P# rosół świąteczny 250.00g składniki: Woda wodociągowa 52%, Kurczak tuszka 20%, Marchew 12%, Pietruszka korzeń 8%, Seler korzeniowy 4%, Por 4%, Pietruszka liście 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0% 2. Makaron jasny, gotowany do zupy 100.00g [składniki: Mąka pszenna, woda, sól] 3. Rw fasolka szparagowa gotowana 150.00g składniki: Fasolka szparagowa mrożona 97%, Olej rzepakowy uniwersalny 3% 4. Gnocchi szpinakowe 200.00g [składniki: woda, płatki ziemniaczane 19%, skrobia ziemniaczana, mąka pszenna, semolina z pszenicy twardej (triticum durum) 6,5%, szpinak w proszku 1,4% olej rzepakowy, sól] 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% 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]	1. Ciasto drożdżowe z kruszonką 50.00g składniki: # Mąka tortowa typ 450 M 44% [składniki: Mąka pszenna typ 450], Cukier 18%, Mleko spożywcze 2% tłuszczu 17%, Masło ekstra 12%, Żółtka jaja kurzego 5%, Drożdże świeże 3%, Sól biała 0%	1. P# chleb kawior 150.00g [składniki: mąka pszenna typ 500, woda, drożdże, sól] 2. P# tłuszcz roślinny do smarowania (flora) 15.00g [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).] 3. P#w filet złocisty/połędwica ani 40.00g [składniki: woda, filet z kurczaka, skrobia, skórki wieprzowe, białko sojowe, sól, substancje zagęszczające: karagen, koniak, maltodekstryna, glukoza, stabilizatory: trifosforany, octany sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, aromaty, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.] 4. P#w szynka z indyka indykpol*bg 20.00g [składniki: mięso z indyka 75%, woda, sól, skrobia ziemniaczana, substancje zagęszczające: E1422, E407,E415, stabilizatory: E451, błonnik pszenny bezglutenowy, białko sojowe, przeciwutleniacz E316, aromaty (w tym mleko łącznie z laktozą, hydrolizat białka sojowego, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca: azotyn sodu.)] 5. Cukinia baby, bez skóry duszona na gorąco 60.00g 6. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych]	1. #sok pomidorowy 300.00g [składniki: sok pomidorowy z zagęszczonego soku pomidorowego oraz przecier pomidorowy: (99,5%), sól (0,5%)]

Wartość odżywcza na dzień: 1 (Poniedziałek), 2025-08-11

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	874.9	533.9	41.5	435.8	95.3	1981.5	100
Wartość energetyczna [kJ]	10%	8368	3687.9	2239.1	175.4	1837.2	400	8339.7	100
Białko [g]	10%	100	36.1	38.3	0.3	16.4	5.9	97.2	96
Tłuszcz [g]	10%	66	22.3	21.1	0.3	11.3	4	59.2	90
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 22	4.9	3.2	0	2.3	2.4	12.9	58
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	22	9.1	9.5	0	3.8	0	22.5	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	22	7.6	5.9	0	4.3	0	17.8	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	11.1	134.1	0	20.9	0	166.2	56
Węglowodany ogółem [g]	10%	236.5	134.86	51.08	10.08	67.97	8.77	272.77	116
Cukry [g]	10%	Maks: 47.3	17.88	13.29	9.72	3.29	8.77	52.96	113
Błonnik pokarmowy [g]	10%	30	5.07	7.2	1.71	1.78	0	15.78	53
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	-	17.75
% energii z tłuszczu	10%	20	-	-	-	-	-	-	25.61
% energii z węglowodanów	10%	63	-	-	-	-	-	-	56.64
Sód [mg]	10%	2000	1121.24	308.55	0	601.75	97.2	2128.75	106
Potas [mg]	10%	4700	682.39	1375.65	0	314.54	0	2372.6	51
Wapń [mg]	10%	900	323.8	78.29	0	32.32	162	596.42	67
Fosfor [mg]	10%	580	501.92	210.27	0	86.5	0	798.7	138
Magnez [mg]	10%	304.5	90.5	64.91	0	24.8	0	180.21	59
Żelazo [mg]	10%	6.4	2.68	2.2	0	0.91	0	5.81	91
Witamina A [μg]	25%	565	13.4	34.5	0	7.47	0	55.39	9
Witamina D [μg]	10%	10	1.1	0.4	0	1.43	0	2.94	29
witamina E [mg]	30%	9	4.77	3.71	0	2.18	0	10.68	118
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.3	0.2	0	0.06	0	0.58	59
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.62	0.2	0	0.08	0	0.91	92
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	1.49	4.8	0	2.2	0	8.5	74
Witamina C [mg]	55%	67.5	8.04	20.7	0	4.48	0	33.23	50
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3.11	0.85	0	1.67	0.27	5.32	117

Wartość odżywcza na dzień: 2 (Wtorek), 2025-08-12

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	825	596.2	51	535.2	77.7	2085.4	105
Wartość energetyczna [kJ]	10%	8368	3488.5	2511.6	215.1	2255.8	330.4	8801.7	105
Białko [g]	10%	100	33.5	34.3	2.1	23.8	12.4	106.2	106
Tłuszcz [g]	10%	66	13.1	16.6	1.3	15	0	46.1	70
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 22	4.9	6.1	0.2	3.8	0	15.2	70
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	22	3.3	5.3	0	3	0	11.6	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	22	4	2.5	0	3.3	0	9.9	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	15.3	112.3	0	126.9	0	254.6	84
Węglowodany ogółem [g]	10%	236.5	144.8	78.93	7.55	76.45	7.02	314.76	132
Cukry [g]	10%	Maks: 47.3	26.03	18.77	7.29	2.31	7.02	61.43	130
Błonnik pokarmowy [g]	10%	30	3.18	3.41	0	0.54	0	7.14	24
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	-	27.58
% energii z tłuszczu	10%	20	-	-	-	-	-	-	17.72
% energii z węglowodanów	10%	63	-	-	-	-	-	-	54.7
Sód [mg]	10%	2000	1303.34	200.23	756	1050.3	54	3363.87	169
Potas [mg]	10%	4700	673.05	799.51	0	183.28	0	1655.85	35
Wapń [mg]	10%	900	389.85	221.2	0	29.08	0	640.15	71
Fosfor [mg]	10%	580	371.46	429.05	0	90.64	0	891.16	154
Magnez [mg]	10%	304.5	56.48	59.21	0	17.83	0	133.52	44
Żelazo [mg]	10%	6.4	1.48	2.85	0	1.17	0	5.51	86
Witamina A [μg]	25%	565	12.91	77.73	0	4.05	0	94.69	17
Witamina D [μg]	10%	10	1.1	0.93	0	1.62	0	3.65	36
witamina E [mg]	30%	9	2.43	1.59	0	1.69	0	5.72	64
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.2	0.21	0	0.05	0	0.47	47
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.55	0.7	0	0.19	0	1.45	145
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	1.38	3.9	0	0.22	0	5.51	48
Witamina C [mg]	55%	67.5	7.74	16.7	0	2.42	0	26.88	40
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3.62	0.55	2.1	2.91	0.15	8.4	186

Wartość odżywcza na dzień: 3 (Środa), 2025-08-13

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	830.4	603.6	61.5	499.5	108.8	2103.9	105
Wartość energetyczna [kJ]	10%	8368	3508.2	2540.1	260.5	2107.1	457.3	8873.5	105
Białko [g]	10%	100	31.4	32.6	0.9	15.3	14.8	95.2	95
Tłuszcz [g]	10%	66	15.4	16.6	0.3	12.3	4	48.8	74
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 22	5	6.9	0	3.1	2.7	17.8	81
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	22	2.9	5.4	0	1.7	0	10.2	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	22	3.9	2.1	0	3.2	0	9.3	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	10.3	115.4	0	0.1	0	125.9	41
Węglowodany ogółem [g]	10%	236.5	143.17	85.33	14.31	82.04	3.24	328.1	139
Cukry [g]	10%	Maks: 47.3	24.18	17.71	14.13	3.35	2.7	62.08	131
Błonnik pokarmowy [g]	10%	30	3.42	8.98	1.26	0.73	0	14.4	47
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	-	21.91
% energii z tłuszczu	10%	20	-	-	-	-	-	-	20.51
% energii z węglowodanów	10%	63	-	-	-	-	-	-	57.58
Sód [mg]	10%	2000	1278.82	256.18	0	798.95	378	2711.97	136
Potas [mg]	10%	4700	541.65	1471.43	0	142.34	0	2155.43	46
Wapń [mg]	10%	900	268.21	133.98	0	13.65	0	415.85	47
Fosfor [mg]	10%	580	298.85	413.8	0	19.25	0	731.91	126
Magnez [mg]	10%	304.5	44.53	93.06	0	16.59	0	154.18	51
Żelazo [mg]	10%	6.4	1.44	2.73	0	0.4	0	4.58	72
Witamina A [μg]	25%	565	12.07	45.37	0	4.29	0	61.73	11
Witamina D [μg]	10%	10	1.09	0.35	0	1.01	0	2.46	25
witamina E [mg]	30%	9	2.47	2.47	0	1.61	0	6.55	72
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.16	0.28	0	0.03	0	0.48	47
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.39	0.39	0	0.01	0	0.8	81
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	1.39	13.53	0	0.21	0	15.14	132
Witamina C [mg]	55%	67.5	7.24	14.98	0	2.57	0	24.8	37
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3.55	0.71	0	2.21	1.05	6.77	150

Wartość odżywcza na dzień: 4 (Czwartek), 2025-08-14

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	725.5	613	26.7	540.2	95.3	2000.8	100
Wartość energetyczna [kJ]	10%	8368	3064.4	2581.7	113.1	2276.1	400	8435.4	100
Białko [g]	10%	100	36.1	32.5	0.5	17.5	5.9	92.8	94
Tłuszcz [g]	10%	66	13.1	16.8	0.1	15.7	4	49.8	75
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 22	4.3	3.1	0	5	2.4	14.9	68
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	22	3.9	7.5	0	1.4	0	12.9	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	22	4.9	4.4	0	3.1	0	12.5	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	11.2	87.5	0	0	0	98.8	33
Węglowodany ogółem [g]	10%	236.5	118.07	85.5	6.42	82.37	8.77	301.15	128
Cukry [g]	10%	Maks: 47.3	16.24	16.55	4.15	8.28	8.77	54.01	115
Błonnik pokarmowy [g]	10%	30	5.04	5.25	1.02	0.54	0	11.86	40
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	-	17.44
% energii z tłuszczu	10%	20	-	-	-	-	-	-	21.81
% energii z węglowodanów	10%	63	-	-	-	-	-	-	60.74
Sód [mg]	10%	2000	1131.67	312.8	1.62	1186.74	97.2	2730.04	137
Potas [mg]	10%	4700	681.33	943.81	108	135.13	0	1868.28	39
Wapń [mg]	10%	900	327.25	93.89	4.85	11.98	162	599.99	66
Fosfor [mg]	10%	580	514.13	403.2	12.96	17.29	0	947.59	164
Magnez [mg]	10%	304.5	90.34	113.46	4.32	13.33	0	221.45	72
Żelazo [mg]	10%	6.4	2.64	6.19	0.32	0.36	0	9.53	149
Witamina A [µg]	25%	565	12.07	10.57	1.21	4.05	0	27.91	5
Witamina D [µg]	10%	10	1.11	0.53	0	1.01	0	2.66	26
witamina E [mg]	30%	9	2.88	2.33	0.4	1.51	0	7.13	79
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.3	0.47	0.01	0.03	0	0.82	83
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.64	0.45	0.02	0.01	0	1.14	115
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	1.49	11.22	0.49	0.2	0	13.41	117
Witamina C [mg]	55%	67.5	7.24	6.34	0.72	2.42	0	16.75	25
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3.14	0.86	0	3.29	0.27	6.82	151

Wartość odżywcza na dzień: 5 (Piątek), 2025-08-15

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	770.2	558.1	82.1	514.9	95.3	2020.8	102
Wartość energetyczna [kJ]	10%	8368	3258.2	2348.7	347.6	2172.7	400	8527.4	102
Białko [g]	10%	100	33	33.3	1.9	23.8	5.9	98	98
Tłuszcz [g]	10%	66	11	13.4	0.9	12.4	4	41.9	63
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 22	3.9	3.6	0.2	1.8	2.4	12.2	56
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	22	3	4	0.3	4.7	0	12.2	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	22	3.9	2.5	0.1	4.8	0	11.4	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	12.1	15.3	29.3	0.5	0	57.3	19
Węglowodany ogółem [g]	10%	236.5	136.22	82.34	16.72	77.24	8.77	321.31	137
Cukry [g]	10%	Maks: 47.3	32.5	16.72	10.12	3.76	8.77	71.9	152
Błonnik pokarmowy [g]	10%	30	3	12.8	0.59	0.8	0	17.2	58
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	-	18.78
% energii z tłuszczu	10%	20	-	-	-	-	-	-	21.05
% energii z węglowodanów	10%	63	-	-	-	-	-	-	60.17
Sód [mg]	10%	2000	943.75	226.72	36.06	657.66	97.2	1961.4	98
Potas [mg]	10%	4700	591.15	1756.69	47.28	235.01	0	2630.13	56
Wapń [mg]	10%	900	332.47	126.74	6.19	45.41	162	672.82	75
Fosfor [mg]	10%	580	392.45	298.03	23.92	93.81	0	808.23	139
Magnez [mg]	10%	304.5	49.3	101.44	2.4	19.26	0	172.41	56
Żelazo [mg]	10%	6.4	1.42	3.13	0.33	0.61	0	5.51	86
Witamina A [μg]	25%	565	12.22	56.26	20.04	6.63	0	95.16	17
Witamina D [μg]	10%	10	1.11	0.29	0.13	1.02	0	2.56	25
witamina E [mg]	30%	9	2.4	2.92	0.14	2.75	0	8.22	92
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.18	0.31	0.01	0.05	0	0.57	58
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.62	0.31	0.05	0.16	0	1.15	117
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	1.34	6.37	0.1	0.47	0	8.3	72
Witamina C [mg]	55%	67.5	7.33	33.75	0.93	3.97	0	46.01	68
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	2.62	0.62	0.1	1.82	0.27	4.9	109

Wartość odżywcza na dzień: 6 (Sobota), 2025-08-16

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	814.2	520.3	281.9	457.2	95.3	2169	109
Wartość energetyczna [kJ]	10%	8368	3438.1	2193.9	1191	1933.9	400	9157	109
Białko [g]	10%	100	34.3	29.8	9.6	20	5.9	99.9	100
Tłuszcz [g]	10%	66	16.3	10.4	4.7	7.3	4	42.8	65
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 22	5.3	2.9	1.9	1.6	2.4	14.3	65
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	22	4.2	3.2	0	1.5	0	9	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	22	4.5	2.1	0.1	3.1	0	10	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	44.9	83.7	0	0.5	0	129.2	43
Węglowodany ogółem [g]	10%	236.5	134.47	81.12	51.55	78.04	8.77	353.97	150
Cukry [g]	10%	Maks: 47.3	15.23	12.32	19.48	3.25	8.77	59.07	125
Błonnik pokarmowy [g]	10%	30	3.96	8.7	2.7	0.64	0	16.01	53
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	-	19.21
% energii z tłuszczu	10%	20	-	-	-	-	-	-	20.76
% energii z węglowodanów	10%	63	-	-	-	-	-	-	60.03
Sód [mg]	10%	2000	1166.94	295.63	72.36	890.97	97.2	2523.11	127
Potas [mg]	10%	4700	675.24	1168.85	180.9	178.37	0	2203.37	47
Wapń [mg]	10%	900	277.92	104.45	118.8	35.63	162	698.82	78
Fosfor [mg]	10%	580	366.78	358.04	12.15	76.15	0	813.14	140
Magnez [mg]	10%	304.5	53.23	87.21	4.05	8.56	0	153.06	50
Żelazo [mg]	10%	6.4	1.94	3.15	0.4	0.51	0	6.02	93
Witamina A [μg]	25%	565	13.89	21.46	10.35	10.35	0	56.06	10
Witamina D [μg]	10%	10	1.57	0.52	0	1.02	0	3.12	31
witamina E [mg]	30%	9	2.69	1.96	0.51	1.98	0	7.16	80
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.19	0.26	0.04	0.03	0	0.53	53
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.46	0.33	0.03	0.14	0	0.98	99
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	3.33	11.46	0.21	0.56	0	15.58	136
Witamina C [mg]	55%	67.5	8.33	12.87	6.2	6.2	0	33.63	49
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3.24	0.82	0.2	2.47	0.27	6.3	139

Wartość odżywcza na dzień: 7 (Niedziela), 2025-08-17

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	742.3	681.3	152.7	467.5	51	2095	105
Wartość energetyczna [kJ]	10%	8368	3131.5	2869.2	642.3	1975.1	215.1	8833.4	105
Białko [g]	10%	100	33.5	39.1	2.8	18.6	2.1	96.4	97
Tłuszcz [g]	10%	66	16.7	18.7	5.3	9.2	1.3	51.5	77
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 22	6.6	4.9	3.2	2.2	0.2	17.2	78
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	22	3.8	4.1	1.5	1.4	0	11	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	22	4.9	2.3	0.1	3.1	0	10.4	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	10.3	33.7	39.4	0	0	83.5	27
Węglowodany ogółem [g]	10%	236.5	116.73	92.12	23.57	77.56	7.55	317.55	134
Cukry [g]	10%	Maks: 47.3	16.87	14.91	9.09	2.39	7.29	50.57	107
Błonnik pokarmowy [g]	10%	30	5.04	6.09	0.61	0.54	0	12.28	41
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	-	16.3
% energii z tłuszczu	10%	20	-	-	-	-	-	-	23.68
% energii z węglowodanów	10%	63	-	-	-	-	-	-	60.03
Sód [mg]	10%	2000	1048.42	708.85	37.32	1100.25	756	3650.85	182
Potas [mg]	10%	4700	638.13	623	15.34	135.13	0	1411.61	30
Wapń [mg]	10%	900	284.05	106.89	13.69	11.98	0	416.63	47
Fosfor [mg]	10%	580	406.13	166.43	21.55	17.29	0	611.41	106
Magnez [mg]	10%	304.5	86.29	47.31	1.55	13.33	0	148.49	49
Żelazo [mg]	10%	6.4	2.55	2.46	0.18	0.36	0	5.58	88
Witamina A [μg]	25%	565	12.07	27.34	0.06	4.05	0	43.53	8
Witamina D [μg]	10%	10	1.09	0.67	0.15	1.01	0	2.93	30
witamina E [mg]	30%	9	2.88	1.74	0.14	1.51	0	6.28	70
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.29	0.15	0	0.03	0	0.48	48
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.43	0.23	0.03	0.01	0	0.71	71
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	1.4	4	0	0.2	0	5.62	49
Witamina C [mg]	55%	67.5	7.24	16.4	0.03	2.42	0	26.12	39
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	2.91	1.96	0.1	3.05	2.1	9.12	202

Podsumowanie planu żywieniowego - średnia na dzień

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	Zawartość w porcji	% realizacji normy
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2000	2065.2	104
Wartość energetyczna [kJ]	10%	8368	8709.7	104
Białko [g]	10%	100	97.9	98
Tłuszcz [g]	10%	66	48.6	73
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 22	14.9	68
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	22	12.8	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	22	11.6	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	130.8	43
Węglowodany ogółem [g]	10%	236.5	315.66	134
Cukry [g]	10%	Maks: 47.3	58.86	125
Błonnik pokarmowy [g]	10%	30	13.52	45
% energii z białka	10%	17	-	20
% energii z tłuszczu	10%	20	-	22
% energii z węglowodanów	10%	63	-	59
Sód [mg]	10%	2000	2724.29	136
Potas [mg]	10%	4700	2042.47	43
Wapń [mg]	10%	900	577.24	64
Fosfor [mg]	10%	580	800.3	138
Magnez [mg]	10%	304.5	166.19	54
Żelazo [mg]	10%	6.4	6.08	95
Witamina A [µg]	25%	565	62.07	11
Witamina D [µg]	10%	10	2.9	29
witamina E [mg]	30%	9	7.39	82
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.56	56
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	1.02	103
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	10.29	90
Witamina C [mg]	55%	67.5	29.63	44
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0
Sól [g]	10%	5	6.81	151