



SZPITAL PSYCHIATRYCZNY
w WĘGORZEWIE

Jadłospis 01.03.2026 – 10.03.2026

Dieta lekkostrawna

Dzień: 01.03.2026 - niedziela		
Śniadanie	Obiad	Kolacja
1. Herbata czarna (składniki: Woda 98%, cukier 1%, herbata czarna 1%) 2. Chleb pszenny (składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól) 150g 3. Masło prawdziwe 82% (mleko) 10g 4. Jajecznica 100g (składniki: jaja kurze całe 98%, olej rzepakowy 2%, sól biała 0%) 5. Szynka z indyka 50g 6. Jabłko 80g 727 kcal, Białko: 34,2g, Tłuszcze: 23,9g Węglowodany: 96,9g	1. Rosół z makaronem 300 ml (składniki: bulion drobiowy (wywar z porcji rosółowej) 60 %, mieszanka warzyw (marchew, pietruszka korzeń, seler korzeniowy, por) 24%, makaron pszenny dwujajeczny (pszenica) 15%, pietruszka liście 1%, liść laurowy 0%, ziele angielskie 0%, sól biała 0%) 2. Ziemniaki gotowane 150g 3. Schab duszony 140g (składniki: Schab wieprzowy bez kości 85%1, olej rzepakowy 10%, cebula 5%, liść laurowy 0%, ziele angielskie 0%) 4. Warzywa duszone 80g (marchew 40%, pietruszka korzeń 30%, seler korzeniowy 30%) 5. Napój owocowy 200 ml 736 kcal, Białko: 41,6g, Tłuszcze: 24,3g Węglowodany: 93,2g	1. Herbata czarna (składniki: Woda 98%, cukier 1%, herbata czarna 1%) 2. Chleb pszenny (składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól) 150g 3. Masło prawdziwe 82% (mleko) 10g 4. Ser twardy (mleko) 25g 5. Szynka wędzona 50g 6. Jabłko 80g 659 kcal, Białko: 31,5g, Tłuszcze: 18g Węglowodany: 96,2g

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2121,7 kcal; Białko: 107,3g; Węglowodany: 286,3 g; w tym Cukry: 52,6g; Tłuszcze: 66g; NKT: 24,8 g;
Błonnik: 21,5g; Sód: 4164,7 mg



Dzień: 02.03.2026 - poniedziałek		
Śniadanie	Obiad	Kolacja
- Herbata czarna (składniki: Woda 98%, cukier 1%, herbata czarna 1%) - Chleb pszenny (składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól) 150g - Bułka zwykła pszenna (składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól) 80g - Masło prawdziwe 82% (mleko) 10g - Kiełbasa krotoszyńska (soja, mleko, seler, gorczyca, pszenica) 75g - Jabłko 80g 879 kcal, Białko: 33,3g, Tłuszcze: 20,1g Węglowodany: 145,3g	- Zupa zacierkowa 300 ml (składniki: bulion drobiowy (wywar z porcji rosółowej) 60%, mieszanka warzyw (marchew, pietruszka korzeń, por, seler korzeniowy) 16% ziemniaki 15%, mąka pszenna 6%, jaja kurze całe 2%, koper ogrodowy 1%) - Ziemniaki z wody 150g - Pulpet wieprzowy (gotowany) 90g (składniki: łopatka wieprzowa mielona 80 %, jaja kurze całe 9%, bułka pszenna (pszenica) 5 %, cebula 4 %, woda wodociągowa 2%, sól biała, pieprz czarny mielony 0%). - Marchewka gotowana 80g - Kompot z owoców mrożonych 200 ml (woda wodociągowa 65%, owoce mrożone: jabłko, wiśnia, porzeczka 30%, cukier 5%) 629 kcal, Białko: 25,5g, Tłuszcze: 20,3g Węglowodany: 86,2g	- Herbata czarna (składniki: Woda 98%, cukier 1%, herbata czarna 1%) - Chleb mieszany (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, woda, drożdże, sól) 150g - Masło prawdziwe 82% (mleko) 10g - Twaróg ze szczypiorkiem 83g (składniki: ser twarogowy półtłusty (mleko) 95%, śmietana 18% tłuszczu (mleko), szczypiorek) - Salata 20g 593 kcal, Białko: 28,1g, Tłuszcze: 14,5g, Węglowodany: 90,1 g

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2101,6 kcal; Białko: 86,9g; Węglowodany: 321,6g; w tym Cukry: 43,4g; Tłuszcze: 54,9g; NKT: 23,8 g;
Błonnik: 25g; Sód: 2745,5 mg



Dzień: 03.03.2026 - wtorek		
Śniadanie	Obiad	Kolacja
1. Herbata czarna (składniki: Woda 98%, cukier 1%, herbata czarna 1%) 2. Chleb pszenny (składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól) 150g 3. Masło prawdziwe 82% (mleko) 10g 4. Szynka konserwowa 75g 5. Gruszka 80g 698 kcal, Białko: 29,1g, Tłuszcze: 22g Węglowodany: 98,3g	1. Zupa makaronowa 300 ml (składniki: bulion drobiowy (wywar z porcji rosółowej) 70%, makaron pszenny dwujajeczny (pszenica) 15%, mieszanka warzyw (marchew, pietruszka korzeń, por, seler korzeniowy) 10%, ziemniaki 4%, pietruszka liście 1%, sól 0% pieprz czarny 0%) 2. Ryż gotowany 150g 3. Gulasz drobiowy z warzywami 150g (gotowany) (składniki: mięso z piersi kurczaka 60%, mieszanka warzyw 7-składnikowa 25% (marchew, groszek zielony, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, cebula, seler korzeniowy), śmietana 30% tłuszczu (mleko) 10%, olej rzepakowy 4%, pietruszka liście 1%, sól biała 0%, majeranek 0%) 4. Kompot z owoców mrożonych 200 ml (woda wodociągowa 65%, owoce mrożone: jabłko, wiśnia, porzeczka 30%, cukier 5%) 753 kcal, Białko: 36,7g, Tłuszcze: 17,2g Węglowodany: 113,8g	1. Herbata czarna (składniki: Woda 98%, cukier 1%, herbata czarna 1%) 2. Chleb pszenny (składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól) 150g 3. Masło prawdziwe 82% (mleko) 10g 4. Parówki na gorąco (soja, mleko, seler, gorczyca, pszenica) 150g 5. Serek topiony (mleko) 17,5g 6. Jabłko 80g 966 kcal, Białko: 31,2g, Tłuszcze: 49,3g Węglowodany: 103g

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2416,4 kcal; Białko: 97g; Węglowodany: 315,1 g; w tym Cukry: 46,1g; Tłuszcze: 88,5 g; NKT: 34,4 g;
Błonnik: 23,6 g; Sód: 3451 mg



Dzień: 04.03.2026 – środa		
Śniadanie	Obiad	Kolacja
1. Kakao naturalne na mleku 2% 200g składniki: mleko spożywcze 2% tłuszczu 96%, Cukier 1%, Kakao 16% proszek 1% 2. Chleb pszenny (składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól) 150g 3. Polędwica sopocka 75g 4. Pomidor 80g 686 kcal, Białko: 36,7g, Tłuszcze: 17,7g Węglowodany: 97,9g	1. Zupa jarzynowa 300 ml (składniki: bulion drobiowy (na wywarze z porcji rosółowej) 65%, ziemniaki 20%, warzywa (marchew, pietruszka korzeń, seler korzeniowy, por) 14%, kalafior 3%, brokuły 3%, śmietana 18% tłuszczu (mleko) 4%, pietruszka liście 1%, Koper ogrodowy 0%) 2. Makaron z mięsem mielonym i sosem pomidorowym 300g (składniki: makaron dwujajeczny 35% (jaja), łopatką wieprzową mieloną 25%, woda 15%, koncentrat pomidorowy 10%, cebula 8%, olej rzepakowy 4%, mąka pszenna typ 550 3%, sól biała 0 %, pieprz czarny 0%, oregano suszone 0%, bazylija suszona 0%) 3. Kompot z owoców mrożonych 200 ml (woda wodociągowa 65%, owoce mrożone: jabłko, wiśnia, porzeczka 30%, cukier 5%) 1023 kcal, Białko: 38g, Tłuszcze: 35,1g Węglowodany: 141,5g	1. Herbata czarna (składniki: Woda 98%, cukier 1%, herbata czarna 1%) 2. Chleb pszenny (składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól) 150g 3. Masło prawdziwe 82% (mleko) 10g 4. Pasta z makreli 100g (składniki: twaróg półtłusty (mleko) 50%, makrela wędzona 30%, majonez (jaja, gorczyca) 10%, jogurt naturalny (mleko) 5%, szczypiorek 5%, sól biała 0%, pieprz czarny 0%) 5. Jabłko 80g 730 kcal, Białko: 29,6 g, Tłuszcze: 25,7g Węglowodany: 98,9g

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2439,8 kcal; Białko: 104,3g ; Węglowodany: 338,3g; w tym Cukry: 52,6g; Tłuszcze: 78,5 g; NKT: 27,6g;
Błonnik: 26,1 g; Sód: 2736 mg



Dzień: 05.023.2026 - czwartek		
Śniadanie	Obiad	Kolacja
1. Herbata czarna (składniki: Woda 98%, cukier 1%, herbata czarna 1%) 2. Chleb pszenny (składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól) 150g 3. Masło prawdziwe 82% (mleko) 10g 4. Pasztetowa (soja, mleko, seler, gorczyca, pszenica) 100g 5. Pomidor 80g 672 kcal, Białko: 21,4g, Tłuszcze: 25,6g Węglowodany: 92,4g	1. Zupa ryżowa 300ml (składniki: bulion drobiowy (wywar z porcji rosółowej) 70%, ryż biały 15%, mieszanka warzyw (marchew, pietruszka korzeń, por, seler korzeniowy) 14% , pietruszka liście 1%, sól 0% pieprz czarny 0%) 2. Ziemianki gotowane 150g 3. Rumszyk wieprzowy (pieczony) 90g (składniki: szynka wieprzowa bez kości 85%, cebula 10%, bułka pszenna, 4%, przyprawy (sól, pieprz) 1% 4. Surówka z marchewki i jabłka 80 g (marchew 60 %, jabłko 35 %, śmietana 18% tłuszczu (mleko) 4 %, sok z cytryny) 5. Kompot z owoców mrożonych 200 ml (woda wodociągowa 65%, owoce mrożone: jabłko, wiśnia, porzeczka 30%, cukier 5%) 707 kcal, Białko: 27,1g, Tłuszcze: 21,0g Węglowodany: 102,3g	1. Herbata czarna (składniki: Woda 98%, cukier 1%, herbata czarna 1%) 2. Chleb mieszany (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, woda, drożdże, sól) 150g 3. Masło prawdziwe 82% (mleko) 10g 4. Sałatka jarzynowa 100g (składniki: ziemniaki 27%, majonez (jaja, gorczyca) 18%, marchew 14%, groszek zielony 8%, jabłko 7%, ogórek kiszony 7%, pietruszka korzeń 5%, jaja kurze całe 5%, kukurydza konserwowa 5%, seler korzeniowy 3%, sól 0%, pieprz czarny 0%.) 5. Szynka wędzona 30g 6. Jogurt naturalny 150g 779 kcal, Białko: 27,7g, Tłuszcze: 29,9g Węglowodany: 103,7g

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2159,2 kcal; Białko: 76,2g; Węglowodany: 298,4g; w tym Cukry: 36,5g; Tłuszcze: 76,5g; NKT: 29,3 g;
Błonnik: 25,2g; Sód: 3896,8 mg



Dzień: 06.03.2026 - piątek		
Śniadanie	Obiad	Kolacja
- Herbata czarna (składniki: Woda 98%, cukier 1%, herbata czarna 1%) - Chleb pszenny (składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól) 150g - Bułka pszenna (składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól) 80g - Masło prawdziwe 82% (mleko) 10g - Twaróg ze śmietaną 80g (składniki: twaróg półtłusty (mleko) 95%, śmietana 18% tłuszczu (mleko) 5%, sól biała 0%) - Miód 25g - Jabłko 80g 944 kcal, Białko: 34,2g, Tłuszcz: 16,3g Węglowodany: 169,2g	- Zupa buraczkowa 300 ml (składniki: bulion drobiowy (wywar z porcji rosołowej) 55%, buraki 20%, ziemniaki 12%, warzywa (marchew, pietruszka, seler korzeniowy, por) 7%, cebula 3%, śmietana 18% tłuszczu (mleko) 2%, przyprawy (sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie) 1%) - Ziemniaki z wody 150g - Kotlet rybny 90g (pieczony) (składniki: morszczuk filet bez skóry mrożony 67%, jaja kurze całe 11%, bułka tarta (pszenica) 17%, olej rzepakowy 5%, pieprz czarny mielony 0%, sól biała 0%) - Warzywa duszone 80g (marchew 40%, pietruszka korzeń 30%, seler korzeniowy 30%) - Kompot z owoców mrożonych 200 ml (woda wodociągowa 65%, owoce mrożone: jabłko, wiśnia, porzeczka 30%, cukier 5%) 532 kcal, Białko: 24,9g, Tłuszcz: 11,6g Węglowodany: 83,6g	- Herbata czarna (składniki: Woda 98%, cukier 1%, herbata czarna 1%) - Chleb pszenny (składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól) 150g - Masło prawdziwe 82% (mleko) 10g - Jajko gotowane 50g (jaja) - Ser twardy (mleko) 25g - Pomidor 80g 659 kcal, Białko: 27,2g, Tłuszcz: 22,2g Węglowodany: 90,4g

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2135,1 kcal; Białko: 86,3g; Węglowodany: 343,2 g; w tym Cukry: 50g; Tłuszcze: 57,4g; NKT: 22,1 g;
Błonnik: 28,2 g; Sód: 2524,8 mg



Dzień: 07.03.2026 - sobota		
Śniadanie	Obiad	Kolacja
1. Kakao naturalne na mleku 2% 200g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 96%, Cukier 1%, Kakao 16% proszek 1% 2. Chleb mieszany (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, woda, drożdże, sól) 150g 3. Masło prawdziwe 82% (mleko) 4. Szynka z indyka 75g 5. Pomidor 80g 654 kcal, Białko: 33,3g, Tłuszcz: 16g Węglowodany: 97,3g	1. Zupa ziemniaczana 300 ml (składniki: bulion drobiowy (wywar z porcji rosółowej) 55%, ziemniaki 25%, mieszanka warzyw (marchew, pietruska korzeń, por, seler korzeniowy) 16% pietruszka liście 2%) 2. Kasza jęczmienna 150g 3. Gulasz wieprzowy z warzywami 150g (gotowany) (składniki: łopatka wieprzowa 60%, mieszanka warzyw 7-składnikowa 25% (marchew, grosek zielona, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, cebula, seler korzeniowy), śmietana 30% tłuszczu (mleko) 10%, olej rzepakowy 4%, pietruska liście 1%, sól biała 0%, majeranek 0%) 4. Surówka z buraczków 80g (składniki: burak 95%, cebula 3%, olej rzepakowy 2%) 5. Napój owocowy 200 ml 745 kcal, Białko: 33,4g, Tłuszcz: 27,4g Węglowodany: 95,2g	1. Herbata czarna (składniki: Woda 98%, cukier 1%, herbata czarna 1%) 2. Chleb pszenny (składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól) 150g 3. Masło prawdziwe 82% (mleko) 10g 4. Polędwica sopočka 75g 5. Serek kanapkowy (mleko) 37,5g 6. Jabłko 80g 619 kcal, Białko: 25,3g, Tłuszcz: 15,5g Węglowodany: 98,1g

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2018,8kcal; Białko: 92g; Węglowodany: 290,6 g; w tym Cukry: 59,1g; Tłuszcze: 58,9g; NKT: 24,8g;
Błonnik: 21,4 g; Sód: 2635 mg



Dzień: 08.03.2026 – niedziela		
Śniadanie	Obiad	Kolacja
1. Herbata czarna (składniki: Woda 98%, cukier 1%, herbata czarna 1%) 2. Chleb mieszany (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, woda, drożdże, sól) 150g 3. Masło prawdziwe 82% (mleko) 10g 4. Jajko gotowane 50g (jaja) 5. Majonez (jaja, gorczyca) 20g 6. Schab parzony 75g 7. Pomidor 80g 905 kcal, Białko: 40,8g, Tłuszcz: 42,7g Węglowodany: 90,9g	1. Rosół z makaronem 300 ml (składniki: bulion drobiowy (wywar z porcji rosołowej) 60 %, mieszanka warzyw (marchew, pietruszka korzeń, por, seler korzeniowy) 18% makaron pszenny dwujajeczny 13% (pszenica), pietruszka liście 1%, liść laurowy 0%, ziele angielskie 0%, sól biała 0%) 2. Ziemniaki z wody 150g 3. Kurczak duszony 160g (składniki: udo z kurczaka 95%, olej rzepakowy 5%, sól biała 0%) 4. Marchewka duszona 100g 5. Napój owocowy 200 ml 607 kcal, Białko: 35,8g, Tłuszcz: 24,1g Węglowodany: 65,9g	1. Herbata czarna (składniki: Woda 98%, cukier 1%, herbata czarna 1%) 2. Chleb pszenny (składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól) 150g 3. Masło prawdziwe 82% (mleko) 10g 4. Kiełbasa krotoszyńska (soja, mleko, seler, gorczyca, pszenica) 75g 5. Jabłko 80g 650 kcal, Białko: 27,5g, Tłuszcz: 19,5g Węglowodany: 94,4g

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2183,9 kcal; Białko: 104,4g; Węglowodany: 256,2 g; w tym Cukry: 45,9 g; Tłuszcze: 86,3g; NKT: 27,7 g;
Błonnik: 17,2 g; Sód: 4101 mg



Dzień: 09.03.2026 - poniedziałek		
Śniadanie	Obiad	Kolacja
1. Herbata czarna (składniki: Woda 98%, cukier 1%, herbata czarna 1%) 2. Chleb pszenny (składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól) 150g 3. Bułka pszenna zwykła (składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól) 80g 4. Masło prawdziwe 82% (mleko) 10g 5. Szynka z indyka 50g 6. Ser twardy (mleko) 25g 7. Pomidor 80g 834 kcal, Białko: 35,5g, Tłuszcz: 18,9g Węglowodany: 134,6g	1. Zupa grysikowa 300ml (składniki: bulion drobiowy (wywar z porcji rosółowej) 70%, kasza manna (pszenica) 20%, ziemniaki 5%, mieszanka warzyw (marchew, pietruszka korzeń, por, seler korzeniowy) 14%, koper ogrodowy 1%, liść laurowy 0%, sól biała 0%, pieprz czarny mielony 0%) 2. Ziemniaki z wody 150g 3. Kotlet z ryżu i mięsa w sosie pomidorowym z warzywami (duszone) 120g (składniki: topatka wieprzowa 40%, ryż biały 10%, koncentrat pomidorowy 20%, warzywa (marchew, pietruszka, seler korzeniowy, cebula) 12%, jaja kurze całe 6%, woda 6%, olej rzepakowy 5%, przyprawy (sól, pieprz, papryka, liść laurowy) 1%) 4. Kompot z owoców mrożonych 200 ml (woda wodociągowa 65%, owoce mrożone: jabłko, wiśnia, porzeczka 30%, cukier 5%) 758 kcal, Białko: 26,2g, Tłuszcz: 19,7g Węglowodany: 119,7g	1. Herbata czarna (składniki: Woda 98%, cukier 1%, herbata czarna 1%) 2. Chleb pszenny (składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól) 150g 3. Masło prawdziwe 82% (mleko) 10g 4. Pasta z kurczaka 100g (składniki: mięso z piersi kurczaka bez skóry 60%, ogórek kiszony 15%, jogurt naturalny (mleko) 10%, majonez (jaja, gorczyca) 10%, pietruszka liście 5%, sól biała 0%, pieprz czarny 0%) 5. Pomidor 80g 637 kcal, Białko: 27,5g, Tłuszcz: 19,6g Węglowodany: 91,4g

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2230,6 kcal; Białko: 89,2g; Węglowodany: 345,7 g; w tym Cukry: 36,5g; Tłuszcze: 58,2g; NKT: 21,6 g;
Błonnik: 25,9 g; Sód: 4196 mg



Dzień: 10.03.2026 - wtorek

Śniadanie	Obiad	Kolacja
- Herbata czarna (składniki: Woda 98%, cukier 1%, herbata czarna 1%) - Chleb mieszany (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, woda, drożdże, sól) 150g - Masło prawdziwe 82% (mleko) 10g - Twaróg ze śmietaną 80g (składniki: twaróg półtłusty (mleko) 95%, śmietana 18% tłuszczu (mleko) 5%, sól biała 0%) - Jabłko 80g 630 kcal, Białko: 28,1g, Tłuszcz: 14,8g Węglowodany: 99,2g	- Zupa ogonowa 300 ml (składniki: woda 63%, zupa ogonowa w proszku (seler, jaja, mleko, gorczyca, soja, pszenica) 15%, mieszanka warzyw (marchew, pietruszka korzeń, por, seler korzeniowy) 12 %, śmietana 18% tłuszczu (mleko) 4%, sól 0%, pieprz czarny 0%. - Kopytka gotowane z okrasą z cebuli 200g (smażone) (ziemniaki 67%, skrobia ziemniaczana 10%, cebula 10%, jaja kurze całe 8%, olej rzepakowy 5%, sól biała 0%, pieprz czarny mielony 0%) - Kompot z owoców mrożonych 200 ml (woda wodociągowa 65%, owoce mrożone: jabłko, wiśnia, porzeczka 30%, cukier 5%) 613 kcal, Białko: 13,5g, Tłuszcz: 15,8g Węglowodany: 95g	- Herbata czarna (składniki: Woda 98%, cukier 1%, herbata czarna 1%) - Chleb pszenny (składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól) 150g - Masło prawdziwe 82% (mleko) 10g - Pomidorowa pasta z fasoli 100g (składniki: fasola biała nasiona suche 45%, koncentrat pomidorowy 25%, cebula 20%, pietruszka liście 5%, olej rzepakowy 5%, przyprawy (sól biała, pieprz czarny) - Jabłko 80g 717 kcal, Białko: 25,4g, Tłuszcz: 16,8g Węglowodany: 123,6g

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 1960,3 kcal; Białko: 67g; Węglowodany: 317,8 g; w tym Cukry: 49,2; Tłuszcze: 47,4g; NKT: 17,9 g;
Błonnik: 31,9g; Sód: 2498,4mg

Średnia podaż kalorii:	2161,9 kcal/d – jadłospis pokrywa średnie zapotrzebowanie osoby dorosłej w 100%
Średnia podaż białka	89,9 g/d (16,6% energii)
Średnia podaż tłuszczu	65,85g/d (27,4% energii)
Średnia podaż węglowodanów	309,65g/d (56% energii)
Średnia zawartość NKT	24,5g
Średnia zawartość cukrów	46,2g

Opracował:	Weryfikacja merytoryczna:	Zatwierdził:
Dietetyk Karolina Golińska ul. Turystyczna 4, 11-600 Węgorzewo NIP: 845 1998915, REGON 520403534 tel: 505 033 072	WZ Wojciech Kufak	Zapoważnienia Dyrektora Szpitala Psychiatrycznego SPZOZ w Węgorzewie

Zastępca Dyrektora
ds. Inwestycyjno - Technicznych
mgr inż. Maciej Zmitrowicz

25. 02. 2026