

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kasza jęczmienna ( <b>GLU JEJCZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	207	Zupa ziemniaczana z fasolą ( <b>GLU PSZ_SEL</b> ) 400ml	297	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir sokółski ( <b>MLE</b> ) 180ml	90	<b>EN:</b>	<b>2348</b>	<b>kcal</b>	
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ_GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem pieczarkowym ( <b>GLU PSZ_MLE</b> ) 70/100g	157	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ_GLU ŻYT</b> ) 120g	305	Suchaki bezcukrowe ( <b>GLU PSZ</b> ) 2szt	71	<b>B:</b>	<b>113,4835</b>	<b>g</b>	
	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ_GLU ŻYT</b> ) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75			<b>T:</b>	<b>61,971</b>	<b>g</b>	
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Mizeria ze śmietaną ( <b>MLE</b> ) 150g	61	Szynkowa dębowa 60g	60			<b>W:</b>	<b>28,2113</b>	<b>g</b>	
	Twarożek ze śmietaną ( <b>MLE</b> ) i szczypiorkiem 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Surówka wielowarzywna ( <b>SEL_GOR</b> ) z olejem rzepakowym 50g	45			<b>W:</b>	<b>349,0945</b>	<b>g</b>	
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			<b>Biłonnik:</b>	<b>29,079</b>	<b>g</b>	
	Pomidor 30g	6							<b>Sól:</b>	<b>5,46</b>	<b>g</b>	
Liść sałaty 10g	2											
	<b>906</b>			<b>774</b>		<b>507</b>		<b>161</b>				
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kasza jęczmienna ( <b>GLU JEJCZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	207	Zupa ziemniaczana ( <b>GLU PSZ_MLE_SEL</b> ) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir sokółski ( <b>MLE</b> ) 180ml	90	<b>EN:</b>	<b>2292</b>	<b>kcal</b>	
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ_GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem pomidorowym ( <b>GLU PSZ_MLE</b> ) 70/100g	174	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ_GLU ŻYT</b> ) 120g	305	Suchaki bezcukrowe ( <b>GLU PSZ</b> ) 2szt	71	<b>B:</b>	<b>113,5445</b>	<b>g</b>	
	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ_GLU ŻYT</b> ) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75			<b>T:</b>	<b>56,77</b>	<b>g</b>	
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Brokuły z wody 150g	44	Szynkowa dębowa 60g	60			<b>W:</b>	<b>27,40175</b>	<b>g</b>	
	Twarożek ze śmietaną ( <b>MLE</b> ) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			<b>W:</b>	<b>345,6835</b>	<b>g</b>	
	Jabłko 150g	95							<b>Biłonnik:</b>	<b>28,589</b>	<b>g</b>	
	Pomidor 30g	6							<b>Sól:</b>	<b>5,18</b>	<b>g</b>	
Liść sałaty 10g	2											
	<b>905</b>			<b>763</b>		<b>463</b>		<b>161</b>				
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Kasza jęczmienna ( <b>GLU JEJCZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	207	Zupa ziemniaczana ( <b>GLU PSZ_MLE_SEL</b> ) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir sokółski ( <b>MLE</b> ) 180ml	90	<b>EN:</b>	<b>2216</b>	<b>kcal</b>	
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ_GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem pomidorowym ( <b>GLU PSZ_MLE</b> ) 70/100g	174	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ_GLU ŻYT</b> ) 120g	305	Suchaki bezcukrowe ( <b>GLU PSZ</b> ) 2szt	71	<b>B:</b>	<b>113,4745</b>	<b>g</b>	
	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ_GLU ŻYT</b> ) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 5g	37			<b>T:</b>	<b>48,52</b>	<b>g</b>	
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 5g	37	Brokuły z wody 150g	44	Szynkowa dębowa 60g	60			<b>W:</b>	<b>21,92975</b>	<b>g</b>	
	Twarożek ze śmietaną ( <b>MLE</b> ) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			<b>W:</b>	<b>345,6135</b>	<b>g</b>	
	Jabłko 150g	95							<b>Biłonnik:</b>	<b>28,589</b>	<b>g</b>	
	Pomidor 30g	6							<b>Sól:</b>	<b>5,18</b>	<b>g</b>	
Liść sałaty 10g	2											
	<b>867</b>			<b>763</b>		<b>425</b>		<b>161</b>				
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kasza jęczmienna ( <b>GLU JEJCZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	207	Zupa ziemniaczana ( <b>GLU PSZ_MLE_SEL</b> ) 400ml	286	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham z ( <b>GLU PSZE</b> ) z masłem ( <b>MLE</b> ), jajkiem ( <b>JAJ</b> ) i warzywami	192	<b>EN:</b>	<b>2334</b>	<b>kcal</b>	
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ_GLU ŻYT</b> ) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z sosem pomidorowym ( <b>GLU PSZ_MLE</b> ) 70/100g	174	Pieczywo razowe ( <b>GLU PSZ_GLU ŻYT</b> ) 120g	277	Kefir sokółski ( <b>MLE</b> ) 180ml	90	<b>B:</b>	<b>119,1639</b>	<b>g</b>	
	Pieczywo razowe ( <b>GLU PSZE_GLU ŻYT</b> ) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75			<b>T:</b>	<b>68,263</b>	<b>g</b>	
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Mizeria ze śmietaną ( <b>MLE</b> ) 150g	61	Szynkowa dębowa 60g	60			<b>W:</b>	<b>32,2922</b>	<b>g</b>	
	Twarożek ze śmietaną ( <b>MLE</b> ) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Surówka wielowarzywna ( <b>SEL_GOR</b> ) z olejem rzepakowym 50g	45			<b>W:</b>	<b>328,5996</b>	<b>g</b>	
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			<b>Biłonnik:</b>	<b>37,744</b>	<b>g</b>	
	Pomidor 30g	6							<b>Sól:</b>	<b>5,81</b>	<b>g</b>	
Liść sałaty 10g	2											
	<b>837</b>			<b>756</b>		<b>459</b>		<b>282</b>				

Nie można całkowicie wykluczyć indywidualnej reakcji na produkty zawarte w żywności

Lista składników alergicznych z oznaczeniami - załącznik II do rozporządzenia 1169/2011

Szczegółowy wykaz składników użytych z receptur kulinarnych dostępny jest w biurze Kuchni.

Szczegółowy wykaz diet przygotowywanych w Szpitalu dostępne są w biurze Kuchni

**Legenda:**

**GLU PSZ** - Zboża zawierające gluten pszenny,  
**GLU ŻYT** - Zboża zawierające gluten żytni,  
**GLU OW** - Zboża zawierające gluten owsiany,  
**GLU JEJCZ** - Zboża zawierające gluten jęczmienny  
**GOR** - Gorczyca i produkty pochodne.

**EN:** energia [kcal]

**T:** tłuszcze

**SOJ** - Soja i pochodne.

**MLE** - Mleko i pochodne wraz z laktozą.

**ORZ** - Orzechy; włoskie,laskowe,pekan,nerkowce,pistacie,międały.

**SEL** - Seler i pochodne.

**MLE b/LAK** - Mleko i pochodne bez laktozy.

**B:** białko [g]

w tym nasycone w tym tłuszczce nasycone

**SEZ** - Nasiona sezamu i pochodne.

**S02** - Dwutlenek siarki / siarczyny.

**LUB** - Lubin i produkty pochodne.

**MCK** - Mieczaiki i pochodne.

**OZI** - Orzeszki ziemne i pochodne.

**W:** węglowodany

**SKO** - Skorupiaki i pochodne

**JAJ** - Jaja i pochodne.

**RYB** - Ryby i pochodne.