

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% (MLE) 300ml	209	Zup krem z dyni (SEL, GLU, PSZ) 400ml	215	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, kukurydzy, ananasa z majonezem (JAJ, GOR) 100g	169	EN:	2520	kcal	B: 97,3643 g T: 94,22073 g W: 34,9164 g Błonnik: 34,19286 g Sól: 5,96 g
	Kawa inka (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Stek wieprzowy z cebulką (GLU, PSZ, JAJ) 90/20g	388	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 120g	305						
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a'la Coleslaw (JAJ, MLE, GOR, S02) 150g	134	Ser żółty edamski (MLE) 50g	175						
	Piersz z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Papryka 50g	18						
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2						
Ogórek świeży 30g	5											
Salata liście 10g	2											
	<b>764</b>			<b>992</b>		<b>595</b>		<b>169</b>				
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% (MLE) 300ml	209	Zup krem z dyni (SEL, GLU, PSZ) 400ml	215	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231	EN:	2363	kcal	B: 104,766 g T: 69,5435 g W: 32,96355 g Błonnik: 31,117 g Sól: 5,77 g
	Kawa inka (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wołowy bity duszony (GLU, PSZ) 70/100g	232	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 120g	305						
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Buraczki oprószone (GLU, PSZ, MLE) 150g	131	Sucha z fileta 60g	80						
	Piersz z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52						
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2						
Pomidor 30g	6											
Liść sałaty 10g	2											
	<b>765</b>			<b>833</b>		<b>534</b>		<b>231</b>				
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Kasza jaglana na mleku 2% (MLE) 300ml	209	Zup krem z dyni (SEL, GLU, PSZ) 400ml	215	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231	EN:	2287	kcal	B: 104,696 g T: 61,2935 g W: 27,49155 g Błonnik: 31,117 g Sól: 5,77 g
	Kawa inka (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wołowy bity duszony (GLU, PSZ) 70/100g	232	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 120g	305						
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Buraczki oprószone (GLU, PSZ, MLE) 150g	131	Sucha z fileta 60g	80						
	Piersz z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52						
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2						
Pomidor 30g	6											
Liść sałaty 10g	2											
	<b>727</b>			<b>833</b>		<b>496</b>		<b>231</b>				
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kasza jaglana na mleku 2% (MLE) 300ml	209	Zup krem z dyni (SEL, GLU, PSZ) 400ml	215	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham z (GLU, PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2392	kcal	B: 111,5319 g T: 74,8975 g W: 32,02305 g Błonnik: 44,698 g Sól: 6,34 g
	Kawa inka (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) b/c 200ml	1	Zraz wołowy bity duszony (GLU, PSZ) 70/100g	232	Pieczywo razowe (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 120g	277						
	Pieczywo razowe (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a'la Coleslaw (JAJ, MLE, GOR, S02) 150g	134	Sucha z fileta 60g	80						
	Piersz z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52						
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2						
Ogórek świeży 50g	9											
Pomidor 30g	6											
Liść sałaty 10g	2											
	<b>706</b>			<b>812</b>		<b>486</b>		<b>388</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 JEĆZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny  
GOR - Gorczyca i produkty pochodne,  
EN: energia [kcal]  
T: tłuszcze

SOJ - Soja i pochodne,  
MLE - Mleko i pochodnie wraz z laktozą,  
ORZ - Orzechy; włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacie, migdały,  
SEL - Seler i pochodne,  
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,  
B: białko [g]  
w tym nasycone w tym tłuszcz nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,  
S02 - Dwutlenek siarki / starczynn,  
ŁUB - Łubin 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,