

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE SEL) 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir sokłowski (MLE) 180ml	90	EN:	2678	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko pieczone 170g	475	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	153,0045	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	91,8265	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 150g	136	Pieczeń myśliwska (GLU PSZ, SOJ, MLE, SO2) 60g	151			W:	37,47107	g	w tym nasyczone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Papryka 50g	18			W:	325,333	g	
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Błonnik:	30,625	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	4,58	g	
Liść sałaty 10g	2											
	<b>907</b>			<b>1110</b>		<b>571</b>		<b>90</b>				
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE SEL) 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir sokłowski (MLE) 180ml	90	EN:	2581	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie potrawkowym z rodzynką (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	139,3365	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	81,1845	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z gorszkciem 150g	165	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	39,8591	g	w tym nasyczone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	339,854	g	
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Błonnik:	32,52	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,31	g	
Liść sałaty 10g	2											
	<b>907</b>			<b>1117</b>		<b>467</b>		<b>90</b>				
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE SEL) 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir sokłowski (MLE) 180ml	90	EN:	2505	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie potrawkowym z rodzynką (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	139,2665	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	72,9345	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z gorszkciem 150g	165	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	34,3871	g	w tym nasyczone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	339,784	g	
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Błonnik:	32,52	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,30	g	
Liść sałaty 10g	2											
	<b>869</b>			<b>1117</b>		<b>429</b>		<b>90</b>				
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE SEL) 400ml	244	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham z (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2604	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Udko gotowane w sosie potrawkowym z rodzynką (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	277			B:	145,1579	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	89,3665	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 150g	136	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	39,0865	g	w tym nasyczone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			W:	325,1341	g	
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Błonnik:	41,144	g	
	Pomidor 30g	6							Sód	5,86	g	
Liść sałaty 10g	2											
	<b>839</b>			<b>1064</b>		<b>419</b>		<b>282</b>				

Nie można całkowicie wykluczyć indywidualnej reakcji na produkty zawarte w żywności

Lista składników alergennych 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 JĘCZ - 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, pistacje, migdały.

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.

SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny.

LUB - 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.