

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Zupa grzybowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	180	Barszcz czerwony czysty 200ml	34	Jogurt owocowy (MLE) 150ml	92	EN:	2526	kcal
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Jajo w sosie chrzanowym 50/100g (GLU PSZ, JAJ, MLE, SOZ)	177	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	107,564	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	76,358	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Surówka z marchwi z olejem 150g (7)	134	Pierogi z kapustą i grzybami 150g (GLU PSZ, JAJ)	331			W:	368,313	g
	Mandarynka 80g	36	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Ryba po grecku 50/50g (GLU PSZ, JAJ, SEL)	111			Blonnik:	32,948	g
	Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2			Sól:	4,90	g
	Liść sałaty 10g	2									
		<b>797</b>		<b>779</b>		<b>858</b>		<b>92</b>			
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Zupa kalafiorowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	245	Barszcz czerwony czysty 200ml	34	Jogurt owocowy (MLE) 150ml	92	EN:	2793	kcal
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kotlet jarski z ryżu i warzyw z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE)	358	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	110,966	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	86,1505	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Salata zielona z sosem vinaigrette 75g	65	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 150g	440			W:	409,492	g
	Mandarynka 80g	36	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, SEL) 50/50g	92			Blonnik:	30,9832	g
	Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2			Sól:	4,07	g
	Liść sałaty 10g	2									
		<b>797</b>		<b>956</b>		<b>948</b>		<b>92</b>			
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Zupa kalafiorowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	245	Barszcz czerwony czysty 200ml	34	Jogurt owocowy (MLE) 150ml	92	EN:	2717	kcal
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kotlet jarski z ryżu i warzyw z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE)	358	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	110,896	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	37	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	37			T:	77,9005	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Salata zielona z sosem vinaigrette 75g	65	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 150g	440			W:	409,422	g
	Mandarynka 80g	36	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, SEL) 50/50g	92			Blonnik:	30,9832	g
	Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2			Sól:	4,06	g
	Liść sałaty 10g	2									
		<b>759</b>		<b>956</b>		<b>910</b>		<b>92</b>			
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) b/c 300ml	176	Zupa kalafiorowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	245	Barszcz czerwony czysty 200ml	34	Jogurt naturalny (MLE) 150ml	90	EN:	2757	kcal
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Kotlet jarski z ryżu i warzyw z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE)	358	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	277			B:	112,35	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	90,5125	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Surówka z marchwi z olejem 150g (7)	134	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 150g	440			W:	388,403	g
	Mandarynka 80g	36	Kisiel owocowy b/c 200ml	48	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, SEL) 50/50g	92			Blonnik:	41,9572	g
	Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2			Sól:	4,39	mg
	Liść sałaty 10g	2									
		<b>746</b>		<b>1001</b>		<b>920</b>		<b>90</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 w 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 laktazą,  
 ORZ - Orzechy: włoskie, laskowa, pekan, nerkowca, orzechy, migdały,  
 SEL - Seler i pochodne,  
 MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktazy,  
 B: białko [g]  
 W: w tym nasycone w tym tłuszcze nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,  
 SOZ - Dwuitlenek siarki / siarczyny,  
 LUB - Lubin i zrodzki pochodne,  
 MCK - Mieczałki i pochodne,  
 OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,  
 W: weglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne  
 JAJ - Jajka i pochodne,  
 RYB - Ryby i pochodne.