

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) z owsianką (GLU OW) owocowy 180g	166	EN:	2558	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) i serem żółtym (MLE) 200/150g	678	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	124,9775	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	65	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	81,5325	g	w tym nasycone
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	341,6205	g	
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i szczypiorkiem 150g	221			Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 50g	45			Bionnik:	24,2	g	
	Papryka 50g	18			Liść sałaty 10g	2			Sól:	5,91	g	
	Pomidor 30g	6										
	Liść sałaty 10g	2										
		<b>831</b>		<b>1056</b>		<b>505</b>		<b>166</b>				
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) z owsianką (GLU OW) owocowy 180g	166	EN:	2440	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	116,1135	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	65	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	74,7895	g	w tym nasycone
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	335,2435	g	
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220			Salata 15g	3			Bionnik:	21,946	g	
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			Sól:	5,19	g	
	Liść sałaty 10g	2										
		<b>823</b>		<b>984</b>		<b>467</b>		<b>166</b>				
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Kasza jaglana na mleku 2% (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) z owsianką (GLU OW) owocowy 180g	166	EN:	2364	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	116,0435	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	65	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	66,5395	g	w tym nasycone
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	27,22885	g	
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220			Salata 15g	3			Bionnik:	335,1735	g	
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			Sól:	21,946	g	
	Liść sałaty 10g	2										
		<b>785</b>		<b>984</b>		<b>429</b>		<b>166</b>				
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kasza jaglana na mleku 2% (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham z (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2479	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	277	Jogurt naturalny (MLE) 150ml	90	B:	126,6589	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	65	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	83,4705	g	w tym nasycone
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	19	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	35,5146	g	
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220			Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 50g	45			Bionnik:	320,4646	g	
	Pomidor 100g	17			Salata 15g	3			Sól:	33,576	g	
	Papryka 50g	18			Pomidor 30g	6						
	Liść sałaty 10g	2										
		<b>773</b>		<b>960</b>		<b>464</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 JEĆZ - 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, 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,  
S02 - 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.