

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, MLE) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i kako w tubce 100g	79	EN:	2303	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	130,2007	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	72,9477	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretka z udźca indyka (SEL) 150g	123			W:	28,47698	g	w tym nasyczone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i rzodkiewką 150g	221	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Ogórek świeży 50g	9			W:	295,6232	g	
Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Błonnik:	29,1436	g		
Salata liście 10g	2							Sól:	3,50	g		
	<b>824</b>			<b>917</b>		<b>483</b>		<b>79</b>				
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, MLE) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i kako w tubce 100g	79	EN:	2329	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	127,3797	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	72,6397	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretka z udźca indyka (SEL) 150g	123			W:	28,39508	g	w tym nasyczone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			W:	306,1212	g	
Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			Błonnik:	30,0736	g		
Liść sałaty 10g	2							Sól:	3,49	g		
	<b>823</b>			<b>946</b>		<b>481</b>		<b>79</b>				
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, MLE) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i kako w tubce 100g	79	EN:	2253	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	127,3097	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	64,3897	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretka z udźca indyka (SEL) 150g	123			W:	22,92308	g	w tym nasyczone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			W:	306,0512	g	
Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			Błonnik:	30,0736	g		
Liść sałaty 10g	2							Sól:	3,49	g		
	<b>785</b>			<b>946</b>		<b>443</b>		<b>79</b>				
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, MLE) 400ml	289	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham z (GLU PSZE) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2348	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	135,5551	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i kako w tubce 100g	79	T:	77,3687	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretka z udźca indyka (SEL) 150g	123			W:	30,85578	g	w tym nasyczone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Ogórek świeży 50g	9			W:	296,4883	g	
Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Błonnik:	38,7936	g		
Liść sałaty 10g	2							Sód	4,00	g		
	<b>755</b>			<b>917</b>		<b>440</b>		<b>236</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 JECZ - 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.

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.