

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kasza manna ( <b>GLU PSZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	189	Zupa pomidorowa ( <b>MLE SEL GLU PSZ</b> ) z ryżem ( <b>GLU PSZ</b> ) 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso ( <b>MLE</b> ) wiśniowa w tubce 100g	95	<b>EN:</b>	<b>2135</b>	<b>kcal</b>
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany ( <b>GLU PSZ JAJ</b> ) z sosem chrzanowym ( <b>GLU PSZ MLE SO2</b> ) 100/100g	262	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>93,4875</b>	<b>g</b>
	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ GLU ŻYT</b> ) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75			<b>T:</b>	<b>60,6075</b>	<b>g</b>
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Mizeria ze śmietaną ( <b>MLE</b> ) 120g	33	Ser żółty edamski ( <b>MLE</b> ) 50g	175			w tym nasycone	<b>33,1348</b>	<b>g</b>
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Banan 120g	116			<b>W:</b>	<b>315,089</b>	<b>g</b>
	Pomidor 100g	17			Salata 15g	3			<b>Blonnik:</b>	<b>22,85</b>	<b>g</b>
Salata liście 10g	2							<b>Sól:</b>	<b>5,70</b>	<b>g</b>	
		<b>642</b>		<b>755</b>		<b>643</b>		<b>95</b>			
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kasza manna ( <b>GLU PSZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	189	Zupa pomidorowa ( <b>MLE SEL GLU PSZ</b> ) z ryżem ( <b>GLU PSZ</b> ) 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso ( <b>MLE</b> ) wiśniowa w tubce 100g	95	<b>EN:</b>	<b>2050</b>	<b>kcal</b>
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany ( <b>GLU PSZ JAJ</b> ) z duszonymi jarzynami ( <b>SEL MLE</b> ) 100/100g	236	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>91,0305</b>	<b>g</b>
	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ GLU ŻYT</b> ) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75			<b>T:</b>	<b>53,2486</b>	<b>g</b>
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Szpinak oprószone ( <b>GLU PSZ MLE</b> ) 120g	91	Poleđwica z pasieki 60g	58			w tym nasycone	<b>28,45168</b>	<b>g</b>
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Banan 120g	116			<b>W:</b>	<b>314,898</b>	<b>g</b>
	Pomidor 100g	17			Salata 15g	3			<b>Blonnik:</b>	<b>27,0378</b>	<b>g</b>
Liść sałaty 10g	2							<b>Sól</b>	<b>5,92</b>	<b>g</b>	
		<b>642</b>		<b>787</b>		<b>526</b>		<b>95</b>			
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Kasza manna ( <b>GLU PSZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	189	Zupa pomidorowa ( <b>MLE SEL GLU PSZ</b> ) z ryżem ( <b>GLU PSZ</b> ) 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso ( <b>MLE</b> ) wiśniowa w tubce 100g	95	<b>EN:</b>	<b>1974</b>	<b>kcal</b>
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany ( <b>GLU PSZ JAJ</b> ) z duszonymi jarzynami ( <b>SEL MLE</b> ) 100/100g	236	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>90,9605</b>	<b>g</b>
	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ GLU ŻYT</b> ) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 5g	37			<b>T:</b>	<b>44,9989</b>	<b>g</b>
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 5g	37	Szpinak oprószone ( <b>GLU PSZ MLE</b> ) 120g	91	Poleđwica z pasieki 60g	58			w tym nasycone	<b>22,97968</b>	<b>g</b>
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Banan 120g	116			<b>W:</b>	<b>314,828</b>	<b>g</b>
	Pomidor 100g	17			Salata 15g	3			<b>Blonnik:</b>	<b>27,0378</b>	<b>g</b>
Liść sałaty 10g	2							<b>Sól</b>	<b>5,91</b>	<b>g</b>	
		<b>604</b>		<b>787</b>		<b>488</b>		<b>95</b>			
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kasza manna ( <b>GLU PSZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	189	Zupa pomidorowa ( <b>MLE SEL GLU PSZ</b> ) z ryżem ( <b>GLU PSZ</b> ) 400ml	229	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham z ( <b>GLU PSZE</b> ) z masłem ( <b>MLE</b> ), twarogiem ( <b>MLE</b> ) i warzywami	160	<b>EN:</b>	<b>2112</b>	<b>kcal</b>
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ GLU ŻYT</b> ) b/c 200ml	1	Pulpet wołowy gotowany ( <b>GLU PSZ JAJ</b> ) z duszonymi jarzynami ( <b>SEL MLE</b> ) 100/100g	236	Pieczywo razowe ( <b>GLU PSZE GLU ŻYT</b> ) 100g	231			<b>B:</b>	<b>101,7909</b>	<b>g</b>
	Pieczywo razowe ( <b>GLU PSZE GLU ŻYT</b> ) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Lubella Di Riso ( <b>MLE</b> ) wiśniowa w tubce 100g	95	<b>T:</b>	<b>50,3585</b>	<b>g</b>
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Mizeria ze śmietaną ( <b>MLE</b> ) 120g	33	Poleđwica z pasieki 60g	58			w tym nasycone	<b>25,88973</b>	<b>g</b>
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Banan 120g	116			<b>W:</b>	<b>330,2011</b>	<b>g</b>
	Pomidor 100g	17			Salata 15g	3			<b>Blonnik:</b>	<b>36,223</b>	<b>g</b>
Liść sałaty 10g	2							<b>Sól:</b>	<b>6,66</b>	<b>g</b>	
Suchary bezouglowodanowe ( <b>GLU PSZ</b> ) 30g	71										
		<b>645</b>		<b>729</b>		<b>483</b>		<b>255</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 JĘCZ** - Zboża zawierające gluten jęczmienny  
**GOR** - Gorczyca i produkty pochodne,  
**EN:** energia [kcal]  
**T:** tłuszcz

**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** - Lubin 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.