

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU, PSZ) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	EN:	2226	kcal
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	254	Filet drobiowy gotowany w sosie tymiankowym (GLU, PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	254			B:	100,022	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	69,238	g
	Kiełbasa biesiadna na gorąco 70g	133	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Szynka mozaikowa 60g	75			W:	24,7504	g
	Musztarda (GOR) 20g	33	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Papryka 50g	18			W:	310,519	g
	Placek drożdżowy (GLU, PSZ, MLE, JAJ) 50g	185			Salata liście 10g	2			Błonnik:	20,962	g
	Pomidor 30g	6							Sól:	6,20	g
	Salata liście 10g	2									
		<b>892</b>		<b>800</b>		<b>444</b>		<b>90</b>			
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU, PSZ) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	EN:	2199	kcal
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	254	Filet drobiowy gotowany w sosie tymiankowym (GLU, PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	254			B:	105,431	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	65,755	g
	Kiełbaska biała delikatkowa z szynki (SOJ, SEL, GOR) 70g	136	Marchew oprószana (GLU, PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Szynka mozaikowa 60g	75			W:	30,8276	g
	Placek drożdżowy (GLU, PSZ, JAJ, MLE) 50g	185	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Salata 15g	3			W:	307,055	g
	Pomidor 30g	6			Pomidor 30g	6			Błonnik:	20,832	g
	Salata liście 10g	2							Sól:	6,08	g
		<b>862</b>		<b>814</b>		<b>433</b>		<b>90</b>			
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU, PSZ) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	EN:	2123	kcal
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	254	Filet drobiowy gotowany w sosie tymiankowym (GLU, PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	254			B:	105,361	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	37	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	37			T:	57,505	g
	Kiełbaska biała delikatkowa z szynki (SOJ, SEL, GOR) 70g	136	Marchew oprószana (GLU, PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Szynka mozaikowa 60g	75			W:	25,3556	g
	Placek drożdżowy (GLU, PSZ, JAJ, MLE) 50g	185	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Salata 15g	3			W:	306,985	g
	Pomidor 30g	6			Pomidor 30g	6			Błonnik:	20,832	g
	Salata liście 10g	2							Sól:	6,08	g
		<b>824</b>		<b>814</b>		<b>395</b>		<b>90</b>			
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) b/c 300ml	176	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU, PSZ) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU, PSZ) z masłem (MLE), serkiem tartare (MLE) i warzywami	209	EN:	2154	kcal
	Pieczywo razowe (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	231	Filet drobiowy gotowany w sosie tymiankowym (GLU, PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo razowe (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	231	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	B:	109,349	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	71,075	g
	Kiełbaska biała delikatkowa z szynki (SOJ, SEL, GOR) 70g	136	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Szynka mozaikowa 60g	75			W:	32,2288	g
	Papryka 50g	18	Kisiel owocowy b/c 200ml	48	Salata 15g	3			W:	284,064	g
	Pomidor 30g	6			Pomidor 30g	6			Błonnik:	29,987	g
	Salata liście 10g	2							Sól:	6,62	mg
	Wafle ryżowe 2szt	45									
		<b>689</b>		<b>776</b>		<b>390</b>		<b>299</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, pistacje, migdały,  
 SEL - Seler i pochodne,  
 MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,  
 B: białko [g]  
 w tym nasycone w tym tłuszcze nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,  
 S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,  
 LUB - Lubin i produkty pochodne,  
 MCK - Mieczałki i pochodne,  
 OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,  
 W: węglowodany

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