

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Zacierka jajeczna ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) na mleku 2% tł ( <b>MLE</b> ) 300ml	226	Zupa jarzynowa ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Galaretka drobiowa ( <b>SEL</b> ) 150g	161	<b>EN:</b>	<b>2418</b>	<b>kcal</b>	
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pieczeń wieprzowa w sosie własnym ( <b>GLU PSZ</b> ) 70/100g	338	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>137,2035</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>83,06935</b>	<b>g</b>	w tym nasycone
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Surówka z czerwonej kapusty z olejem rzepakowym 120g	91	Indyk z pasieki 60g	56			<b>W:</b>	<b>292,6414</b>	<b>g</b>	
	Twarożek ze śmietaną ( <b>MLE</b> ) i rzodkiewką 150g	221	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Ser topiony trójkącik ( <b>MLE</b> ) 17g	51			<b>Biłonnik:</b>	<b>25,0806</b>	<b>g</b>	
	Dżem 25g	63			Salata liście 10g	2			<b>Sól:</b>	<b>5,31</b>	<b>g</b>	
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		<b>893</b>		<b>906</b>		<b>458</b>		<b>161</b>				
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Zacierka jajeczna ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) na mleku 2% tł ( <b>MLE</b> ) 300ml	226	Zupa jarzynowa ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Galaretka drobiowa ( <b>SEL</b> ) 150g	161	<b>EN:</b>	<b>2294</b>	<b>kcal</b>	
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>135,4653</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>71,36855</b>	<b>g</b>	
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Szpinak oprósany ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 120g	91	Indyk z pasieki 60g	56			<b>W:</b>	<b>288,9822</b>	<b>g</b>	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną ( <b>MLE</b> ) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare ( <b>MLE, RYB</b> ) 20g	52			<b>Biłonnik:</b>	<b>23,9708</b>	<b>g</b>	
	Dżem 25g	63			Liść salaty 10g	2			<b>Sól:</b>	<b>5,14</b>	<b>g</b>	
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		<b>892</b>		<b>782</b>		<b>459</b>		<b>161</b>				
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Zacierka jajeczna ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) na mleku 2% tł ( <b>MLE</b> ) 300ml	226	Zupa jarzynowa ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Galaretka drobiowa ( <b>SEL</b> ) 150g	161	<b>EN:</b>	<b>2218</b>	<b>kcal</b>	
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>135,3953</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>63,11855</b>	<b>g</b>	
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 5g	37	Szpinak oprósany ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 120g	91	Indyk z pasieki 60g	56			<b>W:</b>	<b>32,44163</b>	<b>g</b>	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną ( <b>MLE</b> ) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare ( <b>MLE, RYB</b> ) 20g	52			<b>Biłonnik:</b>	<b>23,9708</b>	<b>g</b>	
	Dżem 25g	63			Liść salaty 10g	2			<b>Sól:</b>	<b>5,14</b>	<b>g</b>	
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		<b>854</b>		<b>782</b>		<b>421</b>		<b>161</b>				
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Zacierka jajeczna ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) na mleku 2% tł ( <b>MLE</b> ) 300ml	226	Zupa jarzynowa ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) 400ml	242	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham ( <b>GLU PSZ</b> ) z masłem ( <b>MLE</b> ), jajkiem ( <b>JAJ</b> ) i warzywami	192	<b>EN:</b>	<b>2357</b>	<b>kcal</b>	
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) b/c 200ml	1	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 70/100g	214	Pieczywo razowe ( <b>GLU PSZE, GLU ŻYT</b> ) 100g	231			<b>B:</b>	<b>143,0849</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	Galaretka drobiowa ( <b>SEL</b> ) 150g	161	<b>T:</b>	<b>78,05135</b>	<b>g</b>	
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Surówka z czerwonej kapusty z olejem rzepakowym 120g	91	Indyk z pasieki 60g	56			<b>W:</b>	<b>37,41593</b>	<b>g</b>	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną ( <b>MLE</b> ) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare ( <b>MLE, RYB</b> ) 20g	52			<b>Biłonnik:</b>	<b>34,3396</b>	<b>g</b>	
	Pomidor 100g	6			Liść salaty 10g	2			<b>Sól:</b>	<b>5,79</b>	<b>g</b>	
	Salata liście 10g	2										
	Wafle ryżowe 2szt	45										
		<b>806</b>		<b>782</b>		<b>416</b>		<b>353</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 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 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** - 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.