

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Rosół z makaronem (GLU PSZ) 400ml	217	Herbata czarna mieszana z mięta z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	2587	kcal	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Udko pieczone 170g	475	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	134,56	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	87,254	g	
	Kiełbasa biesiadna na gorąco 70g	133	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Ser żółty edamski (MLE) 60g	175			W:	35,32277	g	w tym nasycone
	Musztarda (GOR) 20g	33	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Pomidor 100g	17			Błonnik:	302,686	g	
	Babka piaskowa (GLU PSZ, JAJ) 50g	185			Salata liście 10g	2			Sól:	21,058	g	
	Pomidor 30g	6								6,46	g	
	Salata liście 10g	2										
		<b>892</b>		<b>1076</b>		<b>543</b>		<b>76</b>				
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Rosół z makaronem (GLU PSZ) 400ml	217	Herbata czarna mieszana z mięta z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	2445	kcal	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Udko gotowane w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	445	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	119,907	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	85,666	g	
	Parówki z filetem z indyka 70g (7)	143	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Szynka mozaikowa 60g	72			W:	33,749	g	w tym nasycone
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, JAJ, MLE) 50g	185	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Pomidor 100g	17			Błonnik:	309,896	g	
	Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2			Sól:	21,947	g	
	Salata liście 10g	2								6,14	g	
		<b>869</b>		<b>1060</b>		<b>440</b>		<b>76</b>				
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Rosół z makaronem (GLU PSZ) 400ml	217	Herbata czarna mieszana z mięta z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	2369	kcal	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Udko gotowane w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	445	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	119,837	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	37	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	37			T:	77,416	g	
	Parówki z filetem z indyka 70g (7)	143	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Szynka mozaikowa 60g	72			W:	28,277	g	w tym nasycone
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, JAJ, MLE) 50g	185	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Pomidor 100g	17			Błonnik:	309,826	g	
	Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2			Sól:	21,947	g	
	Salata liście 10g	2								6,14	g	
		<b>831</b>		<b>1060</b>		<b>402</b>		<b>76</b>				
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) b/c 300ml	176	Rosół z makaronem (GLU PSZ) 400ml	217	Herbata czarna mieszana z mięta b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2330	kcal	
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Udko gotowane w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	445	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Owsianka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	B:	121,584	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	85,901	g	
	Parówki z filetem z indyka 70g (7)	143	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Szynka mozaikowa 60g	72			W:	31,8932	g	w tym nasycone
	Wafle ryżowe 2szt	45	Kisiel owocowy b/c 200ml	48	Pomidor 100g	17			Błonnik:	282,443	g	
	Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2			Sól:	29,962	g	
	Salata liście 10g	2								6,49	mg	
		<b>678</b>		<b>1022</b>		<b>397</b>		<b>233</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, 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 - 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.