

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń waniliowy z/c 150g	170	EN:	2181	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Łazanki z kapustą kiszoną i kiebasą (GLU PSZ, SOJ) 300g	408	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	80,0485	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	67,7835	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			Indyk z pasieki 60g	56			W:	30,68975	g
	Pasta z jaj ze szczypiorkiem (JAJ, MLE) 75g	186			Surówka z selera (SEL, MLE) 50g	26			W:	322,4225	g
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Biłonnik:	21,56	g
	Ogórek świeży 30g	5							Sól	5,82	g
Liść salaty 10g	2										
	<b>857</b>			<b>721</b>		<b>433</b>		<b>170</b>			
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń waniliowy z/c 150g	170	EN:	2305	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	92,8895	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	67,8215	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Indyk z pasieki 60g	56			W:	27,61535	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3			W:	339,704	g
	Miód 20g	80			Pomidor 30g	6			Biłonnik:	19,1045	g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,72	g
Liść salaty 10g	2										
	<b>750</b>			<b>971</b>		<b>414</b>		<b>170</b>			
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń waniliowy z/c 150g	170	EN:	2217	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	95,5395	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	57,1395	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Indyk z pasieki 60g	56			W:	21,20135	g
	Szynkowa dębowa 60g	66			Salata 15g	3			W:	339,298	g
	Miód 20g	80			Pomidor 30g	6			Biłonnik:	19,1045	g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,61	g
Liść salaty 10g	2										
	<b>700</b>			<b>971</b>		<b>376</b>		<b>170</b>			
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2322	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	110,6829	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	75,2645	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Indyk z pasieki 60g	56			W:	31,05735	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Surówka z selera (SEL, MLE) 50g	26			W:	315,0821	g
	Szynkowa dębowa 30g	33			Salata 15g	3			Biłonnik:	31,1565	g
	Ogórek świeży 50g	9			Pomidor 30g	6			Sól	6,56	g
Pomidor 30g	6										
Liść salaty 10g	2										
	<b>642</b>			<b>947</b>		<b>397</b>		<b>336</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:** tłuszcz

**SOJ** - Soja i pochodne,  
**MLE** - Mleko i pochodne wraz z laktozą,  
**ORZ** - Orzechy; włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, orzechy, migdały,  
**SEL** - Seler i pochodne,  
**MLE biŁAK** - Mleko i pochodne bez laktozy,  
**B:** białko [g]  
w tym nasycone w tym tłuszcz nasycone

**SEZ** - Nasiona sezamu i pochodne,  
**S02** - Dwutlenek siarki / siarczyny,  
**LUB** - Łubin i produktów pochodne,  
**MCK** - Mleczaki i pochodne,  
**OZI** - Orzeszki ziemne i pochodne,  
**W:** węglowodany

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