

	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	Kapuśniak ze słodkiej kapusty ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) 400ml	278	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding ( <b>MLE</b> ) chia z musem mango b/c 150g	152	<b>EN:</b>	<b>2233</b>	<b>kcal</b>
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 70/100g	157	Pieczyczo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>89,97265</b>	<b>g</b>
	Pieczyczo 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>66,84215</b>	<b>g</b>
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Surówka z marchwi z olejem 120g	96	Paprykarz własny 100g (4,9)	164			<b>W:</b>	<b>24,52723</b>	<b>g</b>
	Półdewica soppocka ( <b>GLU PSZ, SOJ</b> ) 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ser topiony trójkącik ( <b>MLE</b> ) 17g	51			<b>Blonnik:</b>	<b>31,548</b>	<b>g</b>
	Dżem 25g	63			Salata liście 10g	2			<b>Sól:</b>	<b>5,65</b>	<b>g</b>
	Ogórek świeży 30g	5									
Salata liście 10g	2										
	<b>729</b>			<b>786</b>		<b>566</b>		<b>152</b>			
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Zacierka jajeczna ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) na mleku 2% tł ( <b>MLE</b> ) 300ml	226	Zupa selerowa ( <b>GLU PSZ, SEL, MLE</b> ) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding ( <b>MLE</b> ) chia z musem mango b/c 150g	152	<b>EN:</b>	<b>2179</b>	<b>kcal</b>
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem tymiankowym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 70/100g	155	Pieczyczo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>91,50265</b>	<b>g</b>
	Pieczyczo 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>59,86815</b>	<b>g</b>
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Brokuły z wody 120g	35	Paprykarz własny 100g (4,9)	164			<b>W:</b>	<b>25,51915</b>	<b>g</b>
	Półdewica soppocka ( <b>GLU PSZ, SOJ</b> ) 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare ( <b>MLE, RYB</b> ) 20g	52			<b>Blonnik:</b>	<b>32,077</b>	<b>g</b>
	Dżem 25g	63			Salata liście 10g	2			<b>Sól:</b>	<b>5,38</b>	<b>g</b>
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	<b>730</b>			<b>730</b>		<b>567</b>		<b>152</b>			
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU</b>	Zacierka jajeczna ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) na mleku 2% tł ( <b>MLE</b> ) 300ml	226	Zupa selerowa ( <b>GLU PSZ, SEL, MLE</b> ) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding ( <b>MLE</b> ) chia z musem mango b/c 150g	152	<b>EN:</b>	<b>2103</b>	<b>kcal</b>
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 70/100g	155	Pieczyczo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>91,43265</b>	<b>g</b>
	Pieczyczo 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>51,61815</b>	<b>g</b>
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 5g	37	Brokuły z wody 120g	35	Paprykarz własny 100g (4,9)	164			<b>W:</b>	<b>20,04715</b>	<b>g</b>
	Półdewica soppocka ( <b>GLU PSZ, SOJ</b> ) 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare ( <b>MLE, RYB</b> ) 20g	52			<b>Blonnik:</b>	<b>32,077</b>	<b>g</b>
	Dżem 25g	63			Salata liście 10g	2			<b>Sól:</b>	<b>5,38</b>	<b>g</b>
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	<b>692</b>			<b>730</b>		<b>529</b>		<b>152</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 selerowa ( <b>GLU PSZ, SEL, MLE</b> ) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham ( <b>GLU PSZ</b> ) z masłem ( <b>MLE</b> ) i warzywami	157	<b>EN:</b>	<b>2210</b>	<b>kcal</b>
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 70/100g	157	Pieczyczo razowe ( <b>GLU PSZE, GLU ŻYT</b> ) 100g	231	Pudding ( <b>MLE</b> ) chia z musem mango b/c 150g	152	<b>B:</b>	<b>95,10805</b>	<b>g</b>
	Pieczyczo razowe ( <b>GLU PSZE, GLU ŻYT</b> ) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75			<b>T:</b>	<b>70,44915</b>	<b>g</b>
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Surówka z marchwi z olejem 120g	96	Paprykarz własny 100g (4,9)	164			<b>W:</b>	<b>28,32613</b>	<b>g</b>
	Półdewica soppocka ( <b>GLU PSZ, SOJ</b> ) 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Serek tartare ( <b>MLE, RYB</b> ) 20g	52			<b>Blonnik:</b>	<b>315,2695</b>	<b>g</b>
	Ogórek świeży 50g	9			Salata liście 10g	2			<b>Sól:</b>	<b>6,11</b>	<b>g</b>
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	<b>608</b>			<b>769</b>		<b>524</b>		<b>309</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 pszenno-żytni,  
**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.

**S02** - Dwutlenek siarki / siarczyny.

**LUB** - Łubin i produkty pochodne.

**MCK** - Mleczaki i pochodne.

**OZI** - Orzeszki ziemne i pochodne.

**W:** węglowodany

**SKO** - Skorupiaki i pochodne

**JAJ** - Jaja i pochodne.

**RYB** - Ryby i pochodne.