

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kasza manna ( <b>GLU PSZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	189	Barszcz czerwony zabielały ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Galaretka z kurczaka ( <b>SEL</b> ) 150g	161	<b>EN:</b>	<b>2234</b>	<b>kcal</b>	
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) z duszonymi jarzynami ( <b>SEL, MLE</b> ) 100/100g	236	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>112,6135</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>60,1755</b>	<b>g</b>	
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Salceson extra ( <b>GLU PSZ, SOJ</b> ) 60g	129			<b>W:</b>	<b>28,7339</b>	<b>g</b>	w tym nasączone
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			<b>Sól:</b>	<b>325,924</b>	<b>g</b>	
	Banan 120g	116			Liść salaty 10g	2			<b>Błonnik:</b>	<b>31,609</b>	<b>g</b>	
	Papryka 30g	11							<b>Sól:</b>	<b>6,12</b>	<b>g</b>	
Liść salaty 10g	2											
	<b>754</b>			<b>822</b>		<b>497</b>		<b>161</b>				
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kasza manna ( <b>GLU PSZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	189	Barszcz czerwony zabielały ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Galaretka z kurczaka ( <b>SEL</b> ) 150g	161	<b>EN:</b>	<b>2180</b>	<b>kcal</b>	
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) z duszonymi jarzynami ( <b>SEL, MLE</b> ) 100/100g	236	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>116,2065</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>53,8955</b>	<b>g</b>	
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Sucha z fileta 60g	80			<b>W:</b>	<b>26,3384</b>	<b>g</b>	w tym nasączone
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			<b>Sól:</b>	<b>323,491</b>	<b>g</b>	
	Banan 120g	116			Liść salaty 10g	2			<b>Błonnik:</b>	<b>31,349</b>	<b>g</b>	
	Pomidor 30g	6							<b>Sól:</b>	<b>5,95</b>	<b>g</b>	
Liść salaty 10g	2											
	<b>749</b>			<b>822</b>		<b>448</b>		<b>161</b>				
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Kasza manna ( <b>GLU PSZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	189	Barszcz czerwony zabielały ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Galaretka z kurczaka ( <b>SEL</b> ) 150g	161	<b>EN:</b>	<b>2104</b>	<b>kcal</b>	
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) z duszonymi jarzynami ( <b>SEL, MLE</b> ) 100/100g	236	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>116,1365</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>45,6455</b>	<b>g</b>	
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Sucha z fileta 60g	80			<b>W:</b>	<b>20,8664</b>	<b>g</b>	w tym nasączone
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			<b>Sól:</b>	<b>323,421</b>	<b>g</b>	
	Banan 120g	116			Liść salaty 10g	2			<b>Błonnik:</b>	<b>31,349</b>	<b>g</b>	
	Pomidor 30g	6							<b>Sól:</b>	<b>5,95</b>	<b>g</b>	
Liść salaty 10g	2											
	<b>711</b>			<b>822</b>		<b>410</b>		<b>161</b>				
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kasza manna ( <b>GLU PSZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	189	Barszcz czerwony zabielały ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) 400ml	283	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham ( <b>GLU PSZE</b> ) z masłem ( <b>MLE</b> ), twarogiem ( <b>MLE</b> ) i warzywami	160	<b>EN:</b>	<b>2250</b>	<b>kcal</b>	
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) b/c 200ml	1	Pulpet wołowy gotowany ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) z duszonymi jarzynami ( <b>SEL, MLE</b> ) 100/100g	236	Pieczywo razowe ( <b>GLU PSZE, GLU ŻYT</b> ) 100g	231			<b>B:</b>	<b>127,2499</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			<b>T:</b>	<b>56,0895</b>	<b>g</b>	
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Sucha z fileta 60g	80			<b>W:</b>	<b>26,9334</b>	<b>g</b>	w tym nasączone
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Pomidor 100g	17			<b>Sól:</b>	<b>329,1491</b>	<b>g</b>	
	Banan 120g	116			Liść salaty 10g	2			<b>Błonnik:</b>	<b>41,164</b>	<b>g</b>	
	Pomidor 30g	6							<b>Sól:</b>	<b>6,59</b>	<b>g</b>	
Liść salaty 10g	2											
Wafle ryżowe 2szt	45											
	<b>726</b>			<b>798</b>		<b>405</b>		<b>321</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 pszenncv,  
**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 oochodne,  
**MLE b/LAK** - Mleko i pochodne bez laktozy,  
**B:** białko [g]  
w tym nasączone w tym tłuszczem nasączone

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

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