

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	EN:	2181	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Bigos popularny (GLU PSZ, SOJ) 200g	275	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	94,9435	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	70,0731	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Poledwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	30,98297	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Surówka z selera (SEL, MLE) 50g	26			Blonnik:	304,6179	g
	Dżem 25g	63			Liść sałaty 10g	2			Sól	25,233	g
	Papryka 30g	11								7,03	g
Liść sałaty 10g	2										
	<b>855</b>		<b>801</b>		<b>435</b>		<b>90</b>				
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	EN:	2191	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Wolowina w potrawce (GLU PSZ, MLE) 70/100g	270	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	104,1635	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	65,9065	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kalafior z wody 120g	29	Poledwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	33,77165	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Blonnik:	307,4655	g
	Dżem 25g	63			Salata liście 10g	2			Sól	24,25	g
	Pomidor 30g	6								5,61	g
Salata liście 10g	2										
	<b>850</b>		<b>825</b>		<b>426</b>		<b>90</b>				
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	EN:	2005	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Wolowina w potrawce (GLU PSZ, MLE) 70/100g	270	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	104,3335	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	44,5505	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kalafior z wody 120g	29	Poledwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	22,77365	g
	Kiełbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Blonnik:	308,9625	g
	Dżem 25g	63			Salata liście 10g	2			Sól	24,25	g
	Pomidor 30g	6								6,29	g
Salata liście 10g	2										
	<b>702</b>		<b>825</b>		<b>388</b>		<b>90</b>				
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), twarogiem (MLE) i warzywami	160	EN:	2212	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Wolowina w potrawce (GLU PSZ, MLE) 70/100g	270	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	B:	123,2769	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,881	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kalafior z wody 120g	29	Poledwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	34,61915	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Pomidor 100g	17			Blonnik:	292,6276	g
	Kiełbasa rawska (SOJ, SO2) 30g	43			Salata liście 10g	2			Sól	34,785	g
	Papryka 50g	18								6,71	g
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	<b>778</b>		<b>801</b>		<b>383</b>		<b>250</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 JEĆZ - 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 tłuszcz nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,  
S02 - Dwutlenek siarki / starczynn,  
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,  
MCK - Mieczałki i pochodne,  
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,  
W: węglowodany

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