

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka brokułowa z fasolą i sosem czosnkowym (MLE) 100g	38	EN:	2198	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie pieczarkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	94,922	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	71,8395	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, tymianku z majonezem (JAJ, GOR) 120g	85	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	24,76505	g
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Blonnik:	306,6355	g
	Miód 20g	80			Liść salaty 10g	2			Sól	26,6425	g
	Papryka 30g	11								4,81	g
Salata liście 10g	2										
	<b>889</b>			<b>812</b>		<b>459</b>		<b>38</b>			
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka brokułowa z fasolą i sosem czosnkowym (MLE) 100g	38	EN:	2026	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	93,1365	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	54,9355	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	23,24395	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Blonnik:	302,336	g
	Miód 20g	80			Liść salaty 10g	2			Sól	24,3065	g
	Pomidor 30g	6								4,51	g
Salata liście 10g	2										
	<b>750</b>			<b>779</b>		<b>459</b>		<b>38</b>			
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka brokułowa z fasolą i sosem czosnkowym (MLE) 100g	38	EN:	1931	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	96,8665	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	42,6935	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	16,51195	g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Blonnik:	302,77	g
	Miód 20g	80			Liść salaty 10g	2			Sól	24,3065	g
	Pomidor 30g	6								5,75	g
Salata liście 10g	2										
	<b>693</b>			<b>779</b>		<b>421</b>		<b>38</b>			
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), twarogiem (MLE) i warzywami	160	EN:	2049	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany w koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	111,2924	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka brokułowa z fasolą i sosem czosnkowym (MLE) 100g	38	T:	59,8605	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, tymianku z majonezem (JAJ, GOR) 120g	85	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	24,18565	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			Blonnik:	285,2756	g
	Szynkowa dębowa drobiowa 30g	29			Liść salaty 10g	2			Sól	37,0455	g
	Papryka 50g	18								5,83	g
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	<b>647</b>			<b>788</b>		<b>416</b>		<b>198</b>			

Nie można całkowicie wykluczyć indywidualnej reakcji na produkty zawarte w żywności

Lista składników alergicznych 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

SQJ - 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 tłuszcze nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,  
S02 - Dwutlenek siarki / starczywn,  
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.