

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa ogórkowa (GLU PSZ, SEL, MLE, GOR) 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2219	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (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:	96,865	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	64,0625	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, tymianku z majonezem (JAJ, GOR) 120g	85	Krakowska sucha z fileta zawsze bez dodatku E 60g	84			W:	28,3427	g	
	Pasta z jaj ze szczypiorkiem (JAJ, MLE) 75g	186	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	326,33	g	
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Błonnik:	24,4305	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,41	g	
Salata liście 10g	2											
		<b>893</b>		<b>788</b>		<b>452</b>		<b>86</b>				
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2125	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (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:	95,9485	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	52,2465	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Krakowska sucha z fileta zawsze bez dodatku E 60g	84			W:	24,5935	g	
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	332,432	g	
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Błonnik:	27,505	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	4,86	g	
Salata liście 10g	2											
		<b>785</b>		<b>802</b>		<b>452</b>		<b>86</b>				
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2029	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (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:	100,2785	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	40,0045	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Krakowska sucha z fileta zawsze bez dodatku E 60g	84			W:	17,9215	g	
	Poleđwica z pasieki 60g	58	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	332,026	g	
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Błonnik:	27,505	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,92	g	
Salata liście 10g	2											
		<b>727</b>		<b>802</b>		<b>414</b>		<b>86</b>				
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem tartare (MLE) i warzywami	209	EN:	2183	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	Kisiel z truskawkami b/c 150g	66	B:	107,7964	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	63,2405	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, tymianku z majonezem (JAJ, GOR) 120g	85	Krakowska sucha z fileta zawsze bez dodatku E 60g	84			W:	27,5548	g	
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Pomidor 100g	17			W:	313,5181	g	
	Poleđwica z pasieki 30g	29			Salata liście 10g	2			Błonnik:	34,9485	g	
	Banan 120g	116							Sól:	5,99	g	
Pomidor 30g	6											
Salata liście 10g	2											
		<b>746</b>		<b>753</b>		<b>409</b>		<b>275</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 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 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 / siarczyny.

LUB - Lubin i produkty pochodne.

MCK - Mieczaiki i pochodne.

OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.

W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne

JAJ - Jaja i pochodne.

RYB - Ryby i pochodne.