

	ŚNIADANIE	Kcal		Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z wiśniami z/c 150g	90	EN:	2460	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy panierowany (GLU PSZ, JAJ) smażony 100g	346	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	108,737	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	84,268	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i selera (SEL) ze śmietaną (MLE) 120g	58	Śledź (RYB) w oleju 100/20g	315			W:	27,6485	g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ser topiony trójkącik (MLE) 17g	51			Blonnik:	27,744	g
	Gruszka 130g	70			Liść sałaty 10g	2			Sól	5,01	g
	Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2										
	<b>746</b>			<b>907</b>		<b>717</b>		<b>90</b>			
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z wiśniami z/c 150g	90	EN:	2213	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	171	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	107,0575	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	60,1459	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprószyany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	29,98708	g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	29,5838	g
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Sól	4,74	g
	Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2										
	<b>771</b>			<b>765</b>		<b>587</b>		<b>90</b>			
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z wiśniami z/c 150g	90	EN:	2137	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	171	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	106,9875	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	51,8959	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Szpinak oprószyany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	24,51508	g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	29,5838	g
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Sól	4,74	g
	Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2										
	<b>733</b>			<b>765</b>		<b>549</b>		<b>90</b>			
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2288	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	171	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231			B:	115,9949	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kisiel z wiśniami b/c 150g	70	T:	62,9055	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i selera (SEL) ze śmietaną (MLE) 120g	58	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	30,3054	g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	334,9681	g
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Sól	42,399	g
	Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2										
Suchary (GLU PSZ) bezcukrowe 2szt	71										
	<b>774</b>			<b>708</b>		<b>544</b>		<b>262</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

**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 tłuszcze nasycone

**SEZ** - Nasiona sezamu i pochodne,  
**S02** - Dwutlenek siarki / starczynw,  
**ŁUB** - Łubin 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,