

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2446	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba (RYB) smażona panierowana (GLU PSZ, JAJ) 100g	332	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	105,717	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	87,56	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Szynka mozaikowa 40g	51			W:	29,62675	g
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ser (MLE) żółty gouda 30g	105			Blonnik:	323,6415	g
	Banan 120g	116			Pomidor 100g	17			Sól	26,954	g
	Papryka 30g	11			Salata liście 10g	2					
	Salata liście 10g	2									
		<b>925</b>		<b>909</b>		<b>522</b>		<b>90</b>			
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2084	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z duszonymi jarzynami (GLU PSZ, SEL) 100/100g	149	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	99,7355	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	52,0175	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Szynka mozaikowa 40g	51			W:	27,17115	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	320,6865	g
	Banan 120g	116			Pomidor 100g	17			Sól	32,19	g
	Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2					
	Salata liście 10g	2									
		<b>786</b>		<b>737</b>		<b>471</b>		<b>90</b>			
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	1986	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z duszonymi jarzynami (GLU PSZ, SEL) 100/100g	149	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	103,4655	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	39,3555	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Szynka mozaikowa 40g	51			W:	20,37915	g
	Indyk z pasieki 60g	56	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	320,7605	g
	Banan 120g	116			Pomidor 100g	17			Sól	32,19	g
	Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2					
	Salata liście 10g	2									
		<b>726</b>		<b>737</b>		<b>433</b>		<b>90</b>			
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, SEL) 400ml	289	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2150	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z duszonymi jarzynami (GLU PSZ, SEL) 100/100g	149	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	114,9629	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	T:	58,9525	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Szynka mozaikowa 40g	51			W:	30,85465	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	309,7646	g
	Indyk z pasieki 30g	28			Pomidor 100g	17			Sól	39,14	g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2					
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		<b>744</b>		<b>702</b>		<b>428</b>		<b>276</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 pochodnie 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 / starczynn,  
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,  
MCK - Miecza i pochodne,  
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,  
W: węglowodany

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