

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kasza jęczmienna ( <b>GLU JEJCZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	207	Barszcz z botwiny ( <b>SEL, GLU PSZ, MLE</b> ) z ziemniakami 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt ( <b>MLE</b> ) owocowy 150g	92	<b>EN:</b>	<b>2312</b>	<b>kcal</b>
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Zrzaki mielone smażone ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) z sosem chrzanowym ( <b>GLU PSZ, MLE, SO2</b> ) 100/100g	396	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>105,0975</b>	<b>g</b>
	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75			<b>T:</b>	<b>78,4395</b>	<b>g</b>
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, tymianku z majonezem ( <b>JAJ, GOR</b> ) 120g	85	Galaretką z udźca indyczego ( <b>SEL</b> ) 150g	127			<b>W:</b>	<b>30,89225</b>	<b>g</b>
	Tatrzańska drobiowa z zapiecka 60g	143	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			<b>W:</b>	<b>310,8115</b>	<b>g</b>
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			<b>Biłonnik:</b>	<b>29,9315</b>	<b>g</b>
Salata liście 10g	2							<b>Sól:</b>	<b>4,65</b>	<b>g</b>	
	<b>744</b>			<b>991</b>		<b>485</b>		<b>92</b>			
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kasza jęczmienna ( <b>GLU JEJCZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	207	Barszcz czerwony zabieleny ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt ( <b>MLE</b> ) owocowy 150g	92	<b>EN:</b>	<b>2140</b>	<b>kcal</b>
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pułpet wołowy gotowany ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) sosie potrawkowym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 100/100g	245	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>106,197</b>	<b>g</b>
	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75			<b>T:</b>	<b>60,7725</b>	<b>g</b>
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Brokuły z wody 120g	36	Galaretką z udźca indyczego ( <b>SEL</b> ) 150g	127			<b>W:</b>	<b>29,53925</b>	<b>g</b>
	Tatrzańska drobiowa z zapiecka 60g	143	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			<b>W:</b>	<b>305,5285</b>	<b>g</b>
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			<b>Biłonnik:</b>	<b>28,406</b>	<b>g</b>
Salata liście 10g	2							<b>Sól</b>	<b>4,62</b>	<b>g</b>	
	<b>744</b>			<b>819</b>		<b>485</b>		<b>92</b>			
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Kasza jęczmienna ( <b>GLU JEJCZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	207	Barszcz czerwony zabieleny ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt ( <b>MLE</b> ) owocowy 150g	92	<b>EN:</b>	<b>2064</b>	<b>kcal</b>
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pułpet wołowy gotowany ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) sosie potrawkowym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 100/100g	245	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>106,127</b>	<b>g</b>
	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 5g	37			<b>T:</b>	<b>52,5225</b>	<b>g</b>
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 5g	37	Brokuły z wody 120g	36	Galaretką z udźca indyczego ( <b>SEL</b> ) 150g	127			<b>W:</b>	<b>24,06725</b>	<b>g</b>
	Tatrzańska drobiowa z zapiecka 60g	143	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			<b>W:</b>	<b>305,4585</b>	<b>g</b>
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			<b>Biłonnik:</b>	<b>28,406</b>	<b>g</b>
Salata liście 10g	2							<b>Sól</b>	<b>4,62</b>	<b>g</b>	
	<b>706</b>			<b>819</b>		<b>447</b>		<b>92</b>			
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kasza jęczmienna ( <b>GLU JEJCZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	207	Barszcz czerwony zabieleny ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) 400ml	283	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham ( <b>GLU PSZ</b> ) z masłem ( <b>MLE</b> ) i warzywami	157	<b>EN:</b>	<b>2280</b>	<b>kcal</b>
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) b/c 200ml	1	Pułpet wołowy gotowany ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) sosie potrawkowym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 100/100g	245	Pieczywo razowe ( <b>GLU PSZE, GLU ŻYT</b> ) 100g	231			<b>B:</b>	<b>112,9375</b>	<b>g</b>
	Pieczywo razowe ( <b>GLU PSZE, GLU ŻYT</b> ) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Jogurt ( <b>MLE</b> ) naturalny 150g	90	<b>T:</b>	<b>72,1465</b>	<b>g</b>
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, tymianku z majonezem ( <b>JAJ, GOR</b> ) 120g	85	Galaretką z udźca indyczego ( <b>SEL</b> ) 150g	127			<b>W:</b>	<b>32,86315</b>	<b>g</b>
	Tatrzańska drobiowa z zapiecka 60g	143	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			<b>W:</b>	<b>313,4665</b>	<b>g</b>
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			<b>Biłonnik:</b>	<b>38,4795</b>	<b>g</b>
Salata liście 10g	2							<b>Sól:</b>	<b>5,51</b>	<b>g</b>	
Suchary (GLU PSZ) bezcukrowe 2szt	71										
	<b>747</b>			<b>844</b>		<b>442</b>		<b>247</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 JEJCZ** - 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 tłuszczce nasycone

**SEZ** - Nasiona sezamu i pochodne.

**SO2** - Dwutlenek siarki / siarczyny.

**LUB** - 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.