

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Barszcz z botwiny (SEL, GLU, PSZ, MLE) z ziemniakami 400ml	255	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2438	kcal
	Kawa inka (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU, PSZ, JAJ) ruskie (MLE) z cebulką 220/10g	615	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	254			B:	90,02	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	88,225	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Paprykarz własny 100g (RYB, SEL)	164			W:	26,80675	g
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212			Ogórek małosolny (GOR) 50g	6			W:	332,652	g
	Sucha z fileta 30g	40			Salata liście 10g	2			W:	23,2115	g
	Papryka 50g	18							W:	5,01	g
Pomidor 30g	6							W:			
Salata liście 10g	2							W:			
	<b>862</b>			<b>965</b>		<b>521</b>		<b>90</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 mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2299	kcal
	Kawa inka (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU, PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220/10g	605	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	254			B:	88,311	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	73,036	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Paprykarz własny 100g (RYB, SEL)	164			W:	25,38705	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3			W:	332,423	g
	Sucha z fileta 30g	40							W:	20,6265	g
	Pomidor 30g	6							W:	3,91	g
Salata liście 10g	2							W:			
	<b>710</b>			<b>983</b>		<b>516</b>		<b>90</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 mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2237	kcal
	Kawa inka (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU, PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220/10g	605	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	254			B:	89,641	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	65,474	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Paprykarz własny 100g (RYB, SEL)	164			W:	21,91505	g
	Sucha z fileta 60g	80			Salata 15g	3			W:	332,717	g
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52							W:	20,6265	g
	Pomidor 30g	6							W:	4,38	g
Salata liście 10g	2							W:			
	<b>686</b>			<b>983</b>		<b>478</b>		<b>90</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 mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU, PSZ) z masłem (MLE), serkiem tartare (MLE) i warzywami	209	EN:	2389	kcal
	Kawa inka (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) b/c 200ml	1	Pierogi (GLU, PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220/10g	605	Pieczywo razowe (GLU, PSZE, GLU, ŻYT) 100g	231	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	B:	95,867	g
	Pieczywo razowe (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	82,536	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Paprykarz własny 100g (RYB, SEL)	164			W:	31,02105	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3			W:	331,592	g
	Sucha z fileta 30g	40							W:	31,3865	g
	Papryka 50g	18							W:	4,60	g
Pomidor 30g	6							W:			
Salata liście 10g	2							W:			
	<b>658</b>			<b>959</b>		<b>473</b>		<b>299</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 pszeniny,  
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, białostacie, miódlatw.  
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 - Mieczałki i pochodne,  
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,  
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne  
JAJ - Jajka i pochodne,  
RYB - Równy i pochodne.