

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2516	kcal	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Befsztyk (GLU PSZ, JAJ) po polsku (GLU PSZ) smażony 100g	239	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	107,8067	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kasza jęczmienna na sytko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	90,50192	g	
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i szczypiorkiem 150g	221	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Paszтет pieczony (GLU PSZ, SOJ, SEL) z indyka 60g	199			W:	38,03678	g	w tym nasycone
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Ogórek małosolny (GOR) 50g	6			Błonnik:	329,3166	g	
	Papryka 30g	11			Salata liście 10g	2			Sól:	23,40966	g	
Salata liście 10g	2								5,22	g		
	<b>952</b>			<b>913</b>		<b>556</b>		<b>95</b>				
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2444	kcal	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Wołowina w potrawce (GLU PSZ, MLE) 70/100g	270	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	118,7612	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kasza jęczmienna na sytko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	77,23262	g	
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	35,52478	g	w tym nasycone
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Pomidor 100g	17			Błonnik:	330,7062	g	
	Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2			Sól:	25,7926	g	
Salata liście 10g	2								4,80	g		
	<b>946</b>			<b>944</b>		<b>459</b>		<b>95</b>				
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2368	kcal	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Wołowina w potrawce (GLU PSZ, MLE) 70/100g	270	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	118,6912	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	37	Kasza jęczmienna na sytko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	37			T:	68,9862	g	
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	30,05278	g	w tym nasycone
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Pomidor 100g	17			Błonnik:	330,6362	g	
	Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2			Sól:	25,7926	g	
Salata liście 10g	2								4,79	g		
	<b>908</b>			<b>944</b>		<b>421</b>		<b>95</b>				
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) b/c 300ml	176	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2351	kcal	
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Wołowina w potrawce (GLU PSZ, MLE) 70/100g	270	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	B:	125,6422	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kasza jęczmienna na sytko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	78,6612	g	
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	37,25878	g	w tym nasycone
	Papryka 50g	18	Kisiel owocowy b/c 200ml	48	Pomidor 100g	17			Błonnik:	302,2292	g	
	Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2			Sól:	35,6526	g	
Salata liście 10g	2								5,22	mg		
	<b>728</b>			<b>920</b>		<b>416</b>		<b>287</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 w recepturach 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 JECZ** - 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** - Miecza i pochodne,  
**OZI** - Orzeszki ziemne i pochodne,  
**W:** węglowodany

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