

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana z fasolą (GLU PSZ, SEL) 400ml	297	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2443 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron z sosem węgierskim i wędliną 200/100g (GLU PSZ, SOJ, SEL)	577	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	91,7488 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Surówka z selera 120g (MLE, SEL)	44	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	86,2042 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, kukurydzy, ananasa z majonezem (JAJ, GOR) 100g	169			W:	337,849 g
	Pasta z jaj (JAJ, MLE) 75g	186			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W tym nasycone	34,6045 g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 40g	59			Salata liście 10g	2			Blonnik:	25,2609 g
Pomidor 100g	17							Sól:	5,96 g	
Salata liście 10g	2									
	<b>828</b>			<b>957</b>		<b>572</b>		<b>86</b>		
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2423 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	93,146 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:	79,198 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, groszkiem z olejem 100g	231			W:	29,2869 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W tym nasycone	345,462 g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 40g	59			Salata liście 10g	2			Blonnik:	21,6725 g
Pomidor 100g	17							Sól:	4,08 g	
Salata liście 10g	2									
	<b>720</b>			<b>983</b>		<b>634</b>		<b>86</b>		
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2340 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	97,596 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:	68 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231			W:	23,0349 g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			Schab pieczony z Bobrownik 30g	45			W tym nasycone	345,74 g
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Salata liście 10g	2			Blonnik:	21,6725 g
Pomidor 100g	17							Sól:	4,80 g	
Salata liście 10g	2									
	<b>682</b>			<b>983</b>		<b>589</b>		<b>86</b>		
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE) wędliną i warzywami	186	EN:	2454 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Kisiel z truskawkami b/c 150g	66	B:	104,821 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	83,973 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231			W:	31,7479 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W tym nasycone	335,239 g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 40g	59			Salata liście 10g	2			Blonnik:	31,2925 g
Pomidor 100g	17							Sól:	5,27 g	
Salata liście 10g	2									
	<b>652</b>			<b>959</b>		<b>591</b>		<b>252</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 JĘCZ - 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,  
SD2 - Dwutlenek siarki / siarczyny,  
LUB - Lubin 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,