

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2673	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Golałki z mięsa i ryżu z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 230/100g	476	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	110,4465	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	99,0495	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Śledź (RYB) w oleju 100/20g	315			W:	36,46185	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	29,134	g
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Sól	6,13	g
	Pomidor 30g	6									
Liść salaty 10g	2										
	<b>867</b>			<b>998</b>		<b>718</b>		<b>90</b>			
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2339	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,2415	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	74,1505	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	34,56185	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	27,501	g
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Sól	4,20	g
	Pomidor 30g	6									
Liść salaty 10g	2										
	<b>867</b>			<b>795</b>		<b>587</b>		<b>90</b>			
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2126	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	98,4115	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	52,2545	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	23,44385	g
	Poleđwica z pasieki 60g	58			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	27,501	g
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Sól	5,05	g
	Pomidor 30g	6									
Liść salaty 10g	2										
	<b>692</b>			<b>795</b>		<b>549</b>		<b>90</b>			
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wedliną i warzywami	186	EN:	2339	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	118,5415	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	T:	79,6455	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	37,26285	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	37,121	g
	Poleđwica z pasieki 30g	29			Salata liście 10g	2			Sól	6,02	g
	Pomidor 30g	6									
Liść salaty 10g	2										
	<b>748</b>			<b>771</b>		<b>544</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 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, miadał,  
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,  
SOZ - Dwutlenek siarki / siarczyn,  
LUB - Lubin i produkty pochodne,  
MCK - Mieczałki i pochodne,  
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,  
W: węglowodany

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