

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Płatki owsiane ( <b>GLU OW</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	215	Kapuśniak ze słodkiej kapusty ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) 400ml	278	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń ( <b>MLE</b> ) waniliowy z/c 150g	170	<b>EN:</b>	<b>2070</b>	<b>kcal</b>
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% tł. ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem tymiankowym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 70/100g	155	Pieczyczo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>94,9945</b>	<b>g</b>
	Pieczyczo 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>54,783</b>	<b>g</b>
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Surówka z marchwi z olejem rzepakowym 120g	96	Kielbasa rawska ( <b>SOJ, SO2</b> ) 60g	85			<b>W:</b>	<b>21,53898</b>	<b>g</b>
	Poleđwica z pasieki 60g	58	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Ogórek małosolny ( <b>GOR</b> ) 50g	6			<b>W:</b>	<b>312,109</b>	<b>g</b>
	Papryka 50g	18			Liść sałaty 10g	2			<b>Blonnik:</b>	<b>25,6715</b>	<b>g</b>
	Pomidor 30g	6							<b>Sól</b>	<b>6,54</b>	<b>g</b>
Salata liście 10g	2										
	<b>674</b>		<b>784</b>		<b>442</b>		<b>170</b>				
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Płatki owsiane ( <b>GLU OW</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	215	Zupa selerowa ( <b>GLU PSZ, SEL, MLE</b> ) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń ( <b>MLE</b> ) waniliowy z/c 150g	170	<b>EN:</b>	<b>2019</b>	<b>kcal</b>
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% tł. ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem tymiankowym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 70/100g	155	Pieczyczo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>96,5905</b>	<b>g</b>
	Pieczyczo 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>47,195</b>	<b>g</b>
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Kielbasa rawska ( <b>SOJ, SO2</b> ) 60g	85			<b>W:</b>	<b>22,0458</b>	<b>g</b>
	Poleđwica z pasieki 60g	58	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Salata 15g	3			<b>W:</b>	<b>315,134</b>	<b>g</b>
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			<b>Blonnik:</b>	<b>26,1555</b>	<b>g</b>
	Salata liście 10g	2							<b>Sól</b>	<b>5,59</b>	<b>g</b>
	<b>667</b>		<b>739</b>		<b>443</b>		<b>170</b>				
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Płatki owsiane ( <b>GLU OW</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	215	Zupa selerowa ( <b>GLU PSZ, SEL, MLE</b> ) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń ( <b>MLE</b> ) waniliowy z/c 150g	170	<b>EN:</b>	<b>1943</b>	<b>kcal</b>
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% tł. ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem tymiankowym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 70/100g	155	Pieczyczo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>96,5205</b>	<b>g</b>
	Pieczyczo 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>38,945</b>	<b>g</b>
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Kielbasa rawska ( <b>SOJ, SO2</b> ) 60g	85			<b>W:</b>	<b>16,5738</b>	<b>g</b>
	Poleđwica z pasieki 60g	58	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Salata 15g	3			<b>W:</b>	<b>315,064</b>	<b>g</b>
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			<b>Blonnik:</b>	<b>26,1555</b>	<b>g</b>
	Salata liście 10g	2							<b>Sól</b>	<b>5,59</b>	<b>g</b>
	<b>629</b>		<b>739</b>		<b>405</b>		<b>170</b>				
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Płatki owsiane ( <b>GLU OW</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	215	Zupa selerowa ( <b>GLU PSZ, SEL, MLE</b> ) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham ( <b>GLU PSZ</b> ) z masłem ( <b>MLE</b> ), serkiem tartare ( <b>MLE</b> ) i warzywami	209	<b>EN:</b>	<b>2143</b>	<b>kcal</b>
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z sosem tymiankowym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 70/100g	155	Pieczyczo razowe ( <b>GLU PSZE, GLU ŻYT</b> ) 100g	231			<b>B:</b>	<b>102,4265</b>	<b>g</b>
	Pieczyczo razowe ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75			<b>T:</b>	<b>63,087</b>	<b>g</b>
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Surówka z marchwi z olejem rzepakowym 120g	96	Kielbasa rawska ( <b>SOJ, SO2</b> ) 60g	85			<b>W:</b>	<b>28,09308</b>	<b>g</b>
	Poleđwica z pasieki 60g	58	Kompot z wiśni b/c 200ml	15	Salata 15g	3			<b>W:</b>	<b>310,285</b>	<b>g</b>
	Papryka 50g	18			Pomidor 30g	6			<b>Blonnik:</b>	<b>37,9715</b>	<b>g</b>
	Pomidor 100g	17							<b>Sól</b>	<b>6,50</b>	<b>g</b>
Salata liście 10g	2										
	<b>617</b>		<b>767</b>		<b>400</b>		<b>359</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 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 JEĆZ** - Zboża zawierające gluten jęczmienny  
**GOR** - Gorczyca i produkty pochodne.  
**EN:** energia [kcal]  
**T:** tłuszcz

**SOJ** - Soja i pochodne.  
**MLE** - Mleko i pochodne wraz z laktozą.  
**ORZ** - Orzechy włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, białostacie, miodowe.  
**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.  
**S02** - Dwutlenek siarki / siarczyny.  
**LUB** - Lubin i produkty pochodne.  
**MCK** - Mieczażki i pochodne.  
**OZI** - Orzeszki ziemne i pochodne.  
**W:** węglowodany

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