

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2351 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Blinyko litewsku smażone z sosem pieczarkowym (GLU PSZ, MLE JAJ) 300/100g	674	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	87,46104 g
	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Surówka z selera ze śmietaną (SEL, MLE) 120g	44	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	79,60394 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Kielbasa żywiecka poduszana (SQJ) 60g	130			W:	28,50852 g
	Półędwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			Ogórek świeży 50g	9			W:	336,3656 g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Błonnik:	29,96487 g
	Pomidor 30g	6							Sól	6,08 g
Salata liście 10g	2									
	<b>744</b>		<b>1027</b>		<b>490</b>		<b>90</b>			
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2079 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	238	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	99,593 g
	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	50,043 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa 120g	44	Sucha z fileta 60g	80			W:	23,2027 g
	Półędwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	321,288 g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Błonnik:	28,301 g
	Pomidor 30g	6							Sól	6,09 g
Salata liście 10g	2									
	<b>744</b>		<b>807</b>		<b>438</b>		<b>90</b>			
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU</b>	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2003 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	238	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	99,523 g
	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	41,793 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa 120g	44	Sucha z fileta 60g	80			W:	17,7307 g
	Półędwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	321,218 g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Błonnik:	28,301 g
	Pomidor 30g	6							Sól	6,09 g
Salata liście 10g	2									
	<b>706</b>		<b>807</b>		<b>400</b>		<b>90</b>			
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), twarogiem (MLE) i warzywami	160	EN:	2205 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	238	Pieczyczo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	B:	111,818 g
	Pieczyczo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	54,833 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z selera ze śmietaną (SEL, MLE) 120g	44	Sucha z fileta 60g	80			W:	25,1132 g
	Półędwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			W:	334,875 g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Błonnik:	39,001 g
	Pomidor 30g	6							Sól	6,81 g
Salata liście 10g	2									
Blizskopty (GLU PSZ, JAJ) bezcukrowe 30g	101									
	<b>777</b>		<b>783</b>		<b>395</b>		<b>250</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 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 laktazą.  
ORZ - Orzechy włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, białe, miadał.  
SEL - Seler i pochodne.  
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktazy.  
B: białko [g]  
W: w tym nasycone w tym tłuszcze 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 - Jajka i pochodne.  
RYB - Ryby i pochodne.