

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Płatki owsiane ( <b>GLU OWI</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	215	Zupa szpinakowa z ziemniakami ( <b>GLU PSZ, SEL, MLE</b> ) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	<b>EN:</b>	<b>2180</b>	<b>kcal</b>
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pieczeh wieprzowa w sosie własnym ( <b>GLU PSZ</b> ) 70/100g	338	Piecztywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>105,849</b>	<b>g</b>
	Piecztywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Maslo extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75			<b>T:</b>	<b>66,051</b>	<b>g</b>
	Maslo extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Surówka z kapusty pekńskiej, kukurydzy, tymianku z majonezem ( <b>JAJ, GOR</b> ) 120g	85	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			w tym nasycone	<b>25,0291</b>	<b>g</b>
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek kiszony ( <b>GOR</b> ) 50g	6			<b>W:</b>	<b>303,608</b>	<b>g</b>
	Gruszka 130g	70			Salata liście 10g	2			<b>Błonnik:</b>	<b>29,009</b>	<b>g</b>
	Papryka 30g	11							<b>Sól:</b>	<b>6,67</b>	<b>g</b>
Salata liście 10g	2										
	<b>734</b>			<b>948</b>		<b>448</b>		<b>50</b>			
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Płatki owsiane ( <b>GLU OWI</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	215	Zupa szpinakowa z ziemniakami ( <b>GLU PSZ, SEL, MLE</b> ) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	<b>EN:</b>	<b>2068</b>	<b>kcal</b>
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pulpet ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) z udzka indyka gotowany z sosem pomidorowym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 100/100g	239	Piecztywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>95,52</b>	<b>g</b>
	Piecztywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Maslo extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75			<b>T:</b>	<b>49,9285</b>	<b>g</b>
	Maslo extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			w tym nasycone	<b>21,8689</b>	<b>g</b>
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			<b>W:</b>	<b>320,594</b>	<b>g</b>
	Banan 120g	116							<b>Błonnik:</b>	<b>28,4385</b>	<b>g</b>
	Pomidor 30g	6							<b>Sól</b>	<b>5,86</b>	<b>g</b>
Salata liście 10g	2										
	<b>775</b>			<b>800</b>		<b>443</b>		<b>50</b>			
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU</b>	Płatki owsiane ( <b>GLU OWI</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	215	Zupa szpinakowa z ziemniakami ( <b>GLU PSZ, SEL, MLE</b> ) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	<b>EN:</b>	<b>1992</b>	<b>kcal</b>
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pulpet ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) z udzka indyka gotowany z sosem pomidorowym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 100/100g	239	Piecztywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>95,55</b>	<b>g</b>
	Piecztywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Maslo extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 5g	37			<b>T:</b>	<b>41,6785</b>	<b>g</b>
	Maslo extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 5g	37	Brokuly z wody 120g	36	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			w tym nasycone	<b>16,3969</b>	<b>g</b>
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			<b>W:</b>	<b>320,524</b>	<b>g</b>
	Banan 120g	116							<b>Błonnik:</b>	<b>28,4385</b>	<b>g</b>
	Pomidor 30g	6							<b>Sól</b>	<b>5,86</b>	<b>g</b>
Salata liście 10g	2										
	<b>737</b>			<b>800</b>		<b>405</b>		<b>50</b>			
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Płatki owsiane ( <b>GLU OWI</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	215	Zupa szpinakowa z ziemniakami ( <b>GLU PSZ, SEL, MLE</b> ) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham ( <b>GLU PSZE</b> ) z masłem ( <b>MLE</b> ), twarogiem ( <b>MLE</b> ) i warzywami	160	<b>EN:</b>	<b>2160</b>	<b>kcal</b>
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) b/c 200ml	1	Pulpet ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) z udzka indyka gotowany z sosem pomidorowym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 100/100g	239	Piecztywo razowe ( <b>GLU PSZE, GLU ŻYT</b> ) 100g	231			<b>B:</b>	<b>105,8365</b>	<b>g</b>
	Piecztywo razowe ( <b>GLU PSZE, GLU ŻYT</b> ) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Maslo extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	<b>T:</b>	<b>57,07425</b>	<b>g</b>
	Maslo extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Surówka z kapusty pekńskiej, kukurydzy, tymianku z majonezem ( <b>JAJ, GOR</b> ) 120g	85	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			w tym nasycone	<b>22,8338</b>	<b>g</b>
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			<b>W:</b>	<b>320,894</b>	<b>g</b>
	Banan 120g	116							<b>Błonnik:</b>	<b>38,882</b>	<b>g</b>
	Papryka 50g	18							<b>Sól:</b>	<b>6,47</b>	<b>g</b>
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	<b>725</b>			<b>825</b>		<b>400</b>		<b>210</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 JECZ** - 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, 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** - Łubin i produkty pochodne,  
**MCK** - Mleczaki i pochodne,  
**OZI** - Orzeszki ziemne i pochodne,  
**W:** węglowodany

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