

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2337	kcal
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	271	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,8192	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	79,7982	g
	Kiełbasa biesiadna na gorąco 70g	133	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57			W:	26,00318	g
	Musztarda (GOR) 20g	33	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Ogórek świeży 50g	9			Błonnik:	23,3976	g
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185			Liść sałaty 10g	2			Sól:	6,27	g
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		<b>892</b>		<b>938</b>		<b>417</b>		<b>90</b>			
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2255	kcal
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	102,026	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	74,6004	g
	Parówki z filetem indyka (MLE) 70g	143	Szpinak oprószone (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57			W:	34,62408	g
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Salata 15g	3			Błonnik:	22,1708	g
	Pomidor 30g	6			Pomidor 30g	6			Sól:	6,13	g
	Salata liście 10g	2									
		<b>869</b>		<b>881</b>		<b>415</b>		<b>90</b>			
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2179	kcal
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,956	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	66,3504	g
	Parówki z filetem indyka (MLE) 70g	143	Szpinak oprószone (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57			W:	29,15208	g
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Salata 15g	3			Błonnik:	22,1708	g
	Pomidor 30g	6			Pomidor 30g	6			Sól:	6,13	g
	Salata liście 10g	2									
		<b>831</b>		<b>881</b>		<b>377</b>		<b>90</b>			
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) b/c 300ml	176	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2263	kcal
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	B:	110,5582	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	76,6842	g
	Parówki z filetem indyka (MLE) 70g	143	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57			W:	32,99988	g
	Papryka 50g	18	Kisiel owocowy b/c 200ml	48	Salata 15g	3			Błonnik:	33,0496	g
	Pomidor 30g	6			Pomidor 30g	6			Sól:	6,56	g
	Salata liście 10g	2									
	Biszkopty (GLU PSZ) bezcukrowe 2szt	101									
		<b>752</b>		<b>857</b>		<b>372</b>		<b>282</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: tłuszcze

SOJ - Soja i pochodne.

MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą.

ORZ - Orzechy, włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, orłastkie, miodak.

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.

SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny.

LUB - Lubin i orodukty pochodne.

MCK - Mieczaiki i pochodne.

OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.

W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne

JAJ - Jaja i pochodne.

RYB - Ryby i pochodne.