

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa pomidorowa (GLU JECZ, SEL, MLE) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2412	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba (RYB) smażona panierowana (GLU PSZ, JAJ) 100g	332	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	87,3187	g
	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	95,4194	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty kiszonej i marchwi 120g	80	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172			W:	314,637	g
	Pasta z jaj (JAJ, MLE) 75g	186	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Szynka mozaikowa 40g	51			W:	25,8997	g
Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Liść sałaty 10g	2			Sól:	5,48	g	
Papryka 50g	18										
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	<b>852</b>			<b>900</b>		<b>574</b>		<b>86</b>			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa pomidorowa (GLU JECZ, SEL, MLE) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2033	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	86,3625	g
	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	58,474	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	36	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	25,2097	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Szynka mozaikowa 40g	51			W:	301,873	g
Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Liść sałaty 10g	2			Błonnik:	24,3505	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	4,32	g	
Salata liście 10g	2										
	<b>728</b>			<b>691</b>		<b>528</b>		<b>86</b>			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa pomidorowa (GLU JECZ, SEL, MLE) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	1935	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	90,0925	g
	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	45,812	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuły z wody 120g	36	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	18,4177	g
	Indyk z pasieki 60g	56	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Szynka mozaikowa 40g	51			W:	301,947	g
Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Liść sałaty 10g	2			Błonnik:	24,3505	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,56	g	
Salata liście 10g	2										
	<b>688</b>			<b>691</b>		<b>490</b>		<b>86</b>			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa pomidorowa (GLU JECZ, SEL, MLE) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2108	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	96,1175	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	69,029	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty kiszonej i marchwi 120g	80	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	28,0659	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców leśnych b/c 200ml	19	Szynka mozaikowa 40g	51			W:	292,03	g
Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Liść sałaty 10g	2			Błonnik:	34,1405	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	6,08	g	
Salata liście 10g	2										
	<b>660</b>			<b>711</b>		<b>485</b>		<b>252</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 pszemny.  
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, pistacie, 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.  
SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyn,  
LUB - Lubin i produkty pochodne,  
MCK - Mieczaiki i pochodne,  
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,  
W: węglowodany

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