

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Makaron ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	232	Żurek zabiely ( <b>GLU ŻYT, MLE, SEL</b> ) z ziemniakami 400ml	317	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	<b>EN:</b>	<b>2585</b> kcal
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Stek wieprzowy z cebulką ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) 90/20g	388	Pieczywo pszemno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>99,6382</b> g
	Pieczywo pszemno-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>103,772</b> g
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Śledź ( <b>RYB</b> ) w oleju 100/20g	315			<b>W:</b>	<b>34,2407</b> g
	Indyk z pasieki 60g	56	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare ( <b>MLE, RYB</b> ) 20g	52			<b>Biłonnik:</b>	<b>325,016</b> g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			<b>Sól:</b>	<b>28,9106</b> g
	Pomidor 30g	6								
Salata liście 10g	2									
	<b>766</b>			<b>1051</b>		<b>718</b>		<b>50</b>		
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Makaron ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	232	Zupa selerowa ( <b>GLU PSZ, SEL, MLE</b> ) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	<b>EN:</b>	<b>2200</b> kcal
	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 tymiankowym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 100/100g	222	Pieczywo pszemno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>98,5065</b> g
	Pieczywo pszemno-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>57,1035</b> g
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Brokuly z wody 120g	35	Ryba z wody ( <b>RYB</b> ) w sosie pomidorowym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 100/100g	184			<b>W:</b>	<b>24,6538</b> g
	Indyk z pasieki 60g	56	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare ( <b>MLE, RYB</b> ) 20g	52			<b>Biłonnik:</b>	<b>335,318</b> g
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			<b>Sól:</b>	<b>32,253</b> g
	Pomidor 30g	6								
Salata liście 10g	2									
	<b>766</b>			<b>797</b>		<b>587</b>		<b>50</b>		
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Makaron ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	232	Zupa selerowa ( <b>GLU PSZ, SEL, MLE</b> ) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	<b>EN:</b>	<b>2124</b> kcal
	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 tymiankowym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 100/100g	222	Pieczywo pszemno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>98,4365</b> g
	Pieczywo pszemno-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>48,8535</b> g
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 5g	37	Brokuly z wody 120g	35	Ryba z wody ( <b>RYB</b> ) w sosie pomidorowym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 100/100g	184			<b>W:</b>	<b>19,1818</b> g
	Indyk z pasieki 60g	56	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare ( <b>MLE, RYB</b> ) 20g	52			<b>Biłonnik:</b>	<b>335,248</b> g
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			<b>Sól:</b>	<b>32,253</b> g
	Pomidor 30g	6								
Salata liście 10g	2									
	<b>728</b>			<b>797</b>		<b>549</b>		<b>50</b>		
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Makaron ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	232	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> ), jajkiem ( <b>JAJ</b> ) i warzywami	192	<b>EN:</b>	<b>2423</b> kcal
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) b/c 200ml	1	Pulpet ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) z udzka indyka gotowany z sosem tymiankowym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 100/100g	222	Pieczywo razowe ( <b>GLU PSZE, GLU ŻYT</b> ) 100g	231	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	<b>B:</b>	<b>108,908</b> g
	Pieczywo razowe ( <b>GLU PSZE, GLU ŻYT</b> ) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75			<b>T:</b>	<b>71,0467</b> g
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Ryba z wody ( <b>RYB</b> ) w sosie pomidorowym ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 100/100g	184			<b>W:</b>	<b>28,5763</b> g
	Indyk z pasieki 60g	56	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Serek tartare ( <b>MLE, RYB</b> ) 20g	52			<b>Biłonnik:</b>	<b>354,502</b> g
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			<b>Sól:</b>	<b>42,5566</b> g
	Pomidor 30g	6								
Salata liście 10g	2									
Ogórek świeży 50g	9									
Bliszki ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) bezcukrowe 30g	101									
	<b>808</b>			<b>829</b>		<b>544</b>		<b>242</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 pszenicy.  
**GLU ŻYT** - Zboża zawierające gluten żytni.  
**GLU OW** - Zboża zawierające gluten owsiany.  
**GLU JĘCZ** - 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, 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.  
**SO2** - Dwutlenek siarki / siarczyny.  
**LUB** - Lubin i produkty pochodne.  
**MCK** - Mieczałki i pochodne.  
**OZI** - Orzeszki ziemne i pochodne.  
**W:** węglowodany

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