

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2418	kcal
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	115,8792	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	79,6242	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i rzodkiewką 150g	221	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	31,64678	g
	Babka piaskowa (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Pomidor 100g	17			Błonnik:	24,2566	g
Papryka 50g	18			Salata liście 10g	2			Sól:	5,30	g	
Ogórek świeży 30g	5										
Salata liście 10g	2										
	<b>964</b>			<b>955</b>		<b>426</b>		<b>73</b>			
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2429	kcal
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	112,4432	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JEJCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	79,0492	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	31,51328	g
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 60g	185	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Pomidor 100g	17			Błonnik:	24,1366	g
Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2			Sól:	5,30	g	
Salata liście 10g	2										
	<b>946</b>			<b>984</b>		<b>426</b>		<b>73</b>			
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2353	kcal
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	112,3732	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JEJCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	70,7992	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	26,04128	g
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 60g	185	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Pomidor 100g	17			Błonnik:	327,4882	g
Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2			Sól:	24,1366	g	
Salata liście 10g	2								5,29	g	
	<b>908</b>			<b>984</b>		<b>388</b>		<b>73</b>			
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kakao na mleku 2% (MLE) b/c 300ml	176	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2399	kcal
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	B:	124,3112	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	81,8332	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	33,67248	g
	Ogórek świeży 50g	9	Kisiel owocowy b/c 200ml	48	Pomidor 100g	17			Błonnik:	306,3852	g
Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2			Sól:	32,6166	g	
Salata liście 10g	2								5,78	g	
Biszkopty (GLU PSZ, JAJ) bezcukrowe 30g	101										
	<b>820</b>			<b>931</b>		<b>383</b>		<b>265</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 JEJCZ - 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, ościste, miadałk.  
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 / siarczynyw,  
LUB - Łubin i oroduktrv pochodne,  
MCK - Mieczaiki i pochodne,  
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,  
W: węglowodany

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