

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, SEL) 400ml	297	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2337 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	438	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	115,173 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	70,1725 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Sucha z fileta 60g	80			W:	28,4303 g
	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Blonnik:	322,518 g
	Banan 120g	116			Liść salaty 10g	2			Sól:	25,0975 g
	Papryka 30g	11								
	Liść salaty 10g	2								
		<b>770</b>		<b>1046</b>		<b>448</b>		<b>73</b>		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2321 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	438	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	113,908 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,8625 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Sucha z fileta 60g	80			W:	29,3449 g
	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Blonnik:	322,148 g
	Banan 120g	116			Liść salaty 10g	2			Sól:	23,7475 g
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		<b>765</b>		<b>1035</b>		<b>448</b>		<b>73</b>		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2245 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	438	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	113,838 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	60,6125 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Sucha z fileta 60g	80			W:	23,8729 g
	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Blonnik:	322,078 g
	Banan 120g	116			Liść salaty 10g	2			Sól:	23,7475 g
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		<b>727</b>		<b>1035</b>		<b>410</b>		<b>73</b>		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2396 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Udko gotowane w sosie potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	438	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	B:	123,086 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	75,9875 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Sucha z fileta 60g	80			W:	32,5289 g
	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Pomidor 100g	17			Blonnik:	320,763 g
	Banan 120g	116			Liść salaty 10g	2			Sól:	34,5075 g
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
	Papryka 50g	18								
		<b>715</b>		<b>1011</b>		<b>405</b>		<b>265</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,