

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kasza manna ( <b>GLU PSZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	189	Rosół z makaronem ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) 400ml	217	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt ( <b>MLE</b> ) naturalny 150g	90	<b>EN:</b>	<b>2198</b> kcal
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% tł. ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Udko pieczone 170g	475	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>137,375</b> g
	Pieczywo pszenno-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>66,191</b> g
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Szynka konserwowa 60g	52			<b>W:</b>	<b>27,177</b> g
	Kiełbasa rawska ( <b>SOJ, SO2</b> ) 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Papryka 50g	18			<b>Blonnik:</b>	<b>23,24</b> g
	Pomarańcza 100g	47			Liść sałaty 10g	2			<b>Sól:</b>	<b>5,50</b> g
	Pomidor 30g	6								
	Liść sałaty 10g	2								
		<b>704</b>		<b>983</b>		<b>421</b>		<b>90</b>		
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kasza manna ( <b>GLU PSZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	189	Rosół z makaronem ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) 400ml	217	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt ( <b>MLE</b> ) naturalny 150g	90	<b>EN:</b>	<b>2175</b> kcal
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie potrawkowym z roszynkami ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>124,974</b> g
	Pieczywo pszenno-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>64,535</b> g
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Szynka konserwowa 60g	52			<b>W:</b>	<b>28,690</b> g
	Kiełbasa rawska ( <b>SOJ, SO2</b> ) 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			<b>Blonnik:</b>	<b>24,269</b> g
	Pomarańcza 100g	47			Liść sałaty 10g	2			<b>Sól:</b>	<b>5,45</b> g
	Pomidor 30g	6								
	Liść sałaty 10g	2								
		<b>704</b>		<b>961</b>		<b>420</b>		<b>90</b>		
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU</b>	Kasza manna ( <b>GLU PSZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	189	Rosół z makaronem ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) 400ml	217	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt ( <b>MLE</b> ) naturalny 150g	90	<b>EN:</b>	<b>2099</b> kcal
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie potrawkowym z roszynkami ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			<b>B:</b>	<b>124,904</b> g
	Pieczywo pszenno-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>56,285</b> g
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 5g	37	Brokuly z wody 120g	36	Szynka konserwowa 60g	52			<b>W:</b>	<b>23,218</b> g
	Kiełbasa rawska ( <b>SOJ, SO2</b> ) 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			<b>Blonnik:</b>	<b>24,269</b> g
	Pomarańcza 100g	47			Liść sałaty 10g	2			<b>Sól:</b>	<b>5,44</b> g
	Pomidor 30g	6								
	Liść sałaty 10g	2								
		<b>666</b>		<b>961</b>		<b>382</b>		<b>90</b>		
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kasza manna ( <b>GLU PSZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	189	Rosół z makaronem ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) 400ml	217	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham ( <b>GLU PSZ</b> ) z masłem ( <b>MLE</b> ) i warzywami	157	<b>EN:</b>	<b>2215</b> kcal
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) b/c 200ml	1	Udko gotowane w sosie potrawkowym z roszynkami ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 170/100g	453	Pieczywo razowe ( <b>GLU PSZE, GLU ŻYT</b> ) 100g	231			<b>B:</b>	<b>131,03</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	Jogurt ( <b>MLE</b> ) naturalny 150g	90	<b>T:</b>	<b>69,235</b> g
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Szynka konserwowa 60g	52			<b>W:</b>	<b>31,124</b> g
	Kiełbasa rawska ( <b>SOJ, SO2</b> ) 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			<b>Blonnik:</b>	<b>283,785</b> g
	Pomarańcza 100g	47			Liść sałaty 10g	2			<b>Sól:</b>	<b>5,94</b> g
	Pomidor 30g	6								
	Liść sałaty 10g	2								
	Papryka 50g	18								
		<b>654</b>		<b>937</b>		<b>377</b>		<b>247</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,