

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym z/c 150g	178	EN:	2258	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	113,287	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	60,0857	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Poleđwica sopočka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	27,4429	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i rzodkiewką 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	329,812	g
Dżem 20g	63			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	27,7776	g	
Ogórek świeży 30g	5							Sól:	5,27	g	
Liść sałaty 10g	2										
	<b>875</b>			<b>779</b>		<b>426</b>		<b>178</b>			
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym z/c 150g	178	EN:	2278	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	113,609	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	59,1065	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Poleđwica sopočka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	30,3388	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	337,609	g
Dżem 20g	63			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	29,734	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,52	g	
Liść sałaty 10g	2										
	<b>876</b>			<b>798</b>		<b>426</b>		<b>178</b>			
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym z/c 150g	178	EN:	2202	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	113,539	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	50,8565	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Poleđwica sopočka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	24,8668	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	337,539	g
Dżem 20g	63			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	29,734	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,51	g	
Liść sałaty 10g	2										
	<b>838</b>			<b>798</b>		<b>388</b>		<b>178</b>			
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2207	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym b/c 150g	158	B:	119,01	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	64,5447	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Poleđwica sopočka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	29,8421	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	221	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Pomidor 100g	17			W:	305,91	g
Ogórek świeży 50g	9			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	37,7126	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,78	g	
Liść sałaty 10g	2										
	<b>754</b>			<b>755</b>		<b>383</b>		<b>315</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 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, pistacie, migdały,  
 SEL - Seler i pochodne,  
 MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,  
 B: białko [g]  
 W: 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,