

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa ogórkowa (GLU PSZ, SEL, MLE, GOR) 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2520	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Stek wieprzowy z cebulką (GLU PSZ, JAJ) 90/20g	388	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	115,4767	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	88,4331	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a'la Coleslaw (JAJ, MLE, GOR, S02) 120g	85	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	34,70633	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i rzodkiewką 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Błonnik:	28,0648	g	
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2			Sól:	4,18	g	
	Papryka 30g	11										
Liść sałaty 10g	2											
	<b>934</b>			<b>987</b>		<b>529</b>		<b>70</b>				
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2320	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hashe z wólwiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	120,9735	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	62,3055	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kalafior z wody 120g	29	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	31,98315	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Błonnik:	332,8095	g	
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2			Sól:	28,892	g	
	Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2											
	<b>929</b>			<b>792</b>		<b>529</b>		<b>70</b>				
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2244	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hashe z wólwiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	120,9035	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	54,0555	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kalafior z wody 120g	29	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	26,51115	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Błonnik:	332,7395	g	
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2			Sól:	28,892	g	
	Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2											
	<b>891</b>			<b>792</b>		<b>491</b>		<b>70</b>				
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2451	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Hashe z wólwiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231			B:	129,5617	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	T:	74,2041	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a'la Coleslaw (JAJ, MLE, GOR, S02) 120g	85	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	35,51203	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	221	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Pomidor 100g	17			Błonnik:	335,5901	g	
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2			Sól:	40,2748	g	
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
Papryka 50g	18											
	<b>879</b>			<b>824</b>		<b>486</b>		<b>262</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 pszenny,  
 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 tłuszczce nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,  
 S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,  
 LUB - Lubin i produkty pochodne,  
 MCK - Mieczaiki i pochodne,  
 OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,  
 W: węglowodany

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