

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN:	2459 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba (RYB) smażona panierowana (GLU PSZ, JAJ) 100g	332	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	94,7304 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	87,632 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty kiszzonej i marchwi z olejem rzepakowym 120g	80	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57			W:	30,0933 g
Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	335,669 g	
Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	35,511 g	
Papryka 30g	11							Sól:	5,55 g	
Salata liście 10g	2									
	<b>887</b>			<b>1008</b>		<b>425</b>		<b>139</b>		
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN:	2274 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	97,4919 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,2755 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57			W:	29,3249 g
Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	330,153 g	
Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	36,541 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	4,86 g	
Salata liście 10g	2									
	<b>882</b>			<b>828</b>		<b>425</b>		<b>139</b>		
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU</b>	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN:	2061 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	93,4619 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	46,3195 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57			W:	18,5069 g
Polejdwica sopočka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	330,33 g	
Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	36,541 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	6,32 g	
Salata liście 10g	2									
	<b>707</b>			<b>828</b>		<b>387</b>		<b>139</b>		
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem tartare (MLE) i warzywami	209	EN:	2409 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	107,087 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	84,0505 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty kiszzonej i marchwi z olejem rzepakowym 120g	80	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57			W:	35,6691 g
Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Pomidor 100g	17			W:	322,31 g	
Polejdwica sopočka (GLU PSZ, SOJ) 30g	29			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	44,411 g	
Jabłko 150g	95							Sól:	7,00 g	
Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2									
	<b>843</b>			<b>836</b>		<b>382</b>		<b>348</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 JECZ - 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 - Skorupki i pochodne  
 JAJ - Jaja i pochodne,  
 RYB - Ryby i pochodne,