

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN:	2364 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron z sosem węgierskim i wędliną 200/100g (GLU PSZ, SOJ, SEL)	577	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	102,546 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Surówka z selera 120g (MLE, SEL)	44	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	75,1945 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Kiełbasa sucha z indyka 60g	65			W:	33,2632 g
Ser (MLE) żółty edamski 50g	175			Pomidor 100g	17					330,455 g
Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2					32,832 g
Ogórek świeży 30g	5									7,09 g
Salata liście 10g	2									
	<b>861</b>			<b>931</b>		<b>433</b>		<b>139</b>		
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN:	2128 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	102,4709 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	53,2125 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Kiełbasa sucha z indyka 60g	65			W:	26,9713 g
Polejdwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17					322,904 g
Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2					36,69 g
Pomidor 30g	6									6,12 g
Salata liście 10g	2									
	<b>745</b>			<b>811</b>		<b>433</b>		<b>139</b>		
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU</b>	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN:	2052 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	102,401 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	44,9625 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Kiełbasa sucha z indyka 60g	65			W:	21,4993 g
Polejdwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17					322,834 g
Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2					36,69 g
Pomidor 30g	6									6,12 g
Salata liście 10g	2									
	<b>707</b>			<b>811</b>		<b>395</b>		<b>139</b>		
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem (MLE, RYB) tartare i warzywami	209	EN:	2207 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	107,704 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	60,9865 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z selera 120g (MLE, SEL)	44	Kiełbasa sucha z indyka 60g	65			W:	31,122 g
Polejdwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Pomidor 100g	17					321,837 g
Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2					43,61 g
Ogórek świeży 50g	9									6,96 g
Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2									
	<b>686</b>			<b>783</b>		<b>390</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 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 - Sól 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,  
 S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,  
 LUB - Łubin i produkty pochodne,  
 MCK - Mleczaki i pochodne,  
 OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,  
 W: węglowodany

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