

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa pomidorowa z makaronem (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	2220 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	110,371 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	62,1275 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	28,0595 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i szczyptkiem 150g	221	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Salata 15g	3			w tym nasyczone	316,836 g
	Papryka 50g	18			Pomidor 30g	6			Błotnik:	22,336 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	4,59 g
	Salata liście 10g	2								
		<b>831</b>		<b>767</b>		<b>449</b>		<b>173</b>		
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa pomidorowa z makaronem (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	2277 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	111,606 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	62,3869 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprósany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	31,7457 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	221	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Salata 15g	3			w tym nasyczone	327,183 g
	Miód 20g	80			Pomidor 30g	6			Błotnik:	19,4558 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	4,47 g
	Salata liście 10g	2								
		<b>893</b>		<b>762</b>		<b>449</b>		<b>173</b>		
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa pomidorowa z makaronem (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	2201 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	111,536 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	54,1369 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Szpinak oprósany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	26,2737 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	221	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Salata 15g	3			w tym nasyczone	327,113 g
	Miód 20g	80			Pomidor 30g	6			Błotnik:	19,4558 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	4,47 g
	Salata liście 10g	2								
		<b>855</b>		<b>762</b>		<b>411</b>		<b>173</b>		
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa pomidorowa z makaronem (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	250	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2222 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym b/c 150g	153	B:	115,481 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	66,5025 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	30,431 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	221	Kompot z wiśni b/c 200ml	24	Salata 15g	3			w tym nasyczone	306,343 g
	Papryka 50g	18			Pomidor 30g	6			Błotnik:	31,831 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,08 g
	Salata liście 10g	2								
		<b>763</b>		<b>743</b>		<b>406</b>		<b>310</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 - Sola 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 nasyczone w tym tłuszcze nasyczone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,  
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,  
LUB - Lubin 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,