

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
<b>1. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z/c 150g	169	EN:	2392	kcal
	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Pieczeń wiewprzowa w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	338	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	106,069	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	82,2852	g
	Pasztecet pieczony (GLU PSZ, SOJ, SEL) z indyka 60g	199	Surówka z czerwonej kapusty z olejem rzepakowym 120g	91	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	30,7369	g
	Jabłko 150g	95	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			Blonnik:	321,598	g
	Papryka 30g	11			Pomidor 30g	6			Sól:	29,3356	g
	Salata liście 10g	2								4,29	g
	Jogurt (MLE) owocowy 150g	92									
		<b>774</b>		<b>930</b>		<b>519</b>		<b>169</b>			
<b>2. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z/c 150g	169	EN:	2120	kcal
	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Zraz wiewprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	105,592	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	56,7794	g
	Indyk z pasieki 60g	56	Szpinak oprósżany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	28,7678	g
	Jabłko 150g	95	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			Blonnik:	309,584	g
	Pomidor 30g	6			Pomidor 30g	6			Sól:	27,9908	g
	Salata liście 10g	2								4,80	g
	Jogurt (MLE) owocowy 150g	92									
		<b>626</b>		<b>806</b>		<b>519</b>		<b>169</b>			
<b>3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU</b>	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z/c 150g	169	EN:	2044	kcal
	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Zraz wiewprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	105,522	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	48,5294	g
	Indyk z pasieki 60g	56	Szpinak oprósżany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	23,2958	g
	Jabłko 150g	95	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			Blonnik:	309,514	g
	Pomidor 30g	6			Pomidor 30g	6			Sól:	27,9908	g
	Salata liście 10g	2								4,80	g
	Jogurt (MLE) owocowy 150g	92									
		<b>588</b>		<b>806</b>		<b>481</b>		<b>169</b>			
<b>6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2118	kcal
	Pieczycwo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Zraz wiewprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczycwo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Budyń (MLE) waniliowy b/c 150g	149	B:	110,908	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	61,3432	g
	Filet maślan y z indyka 60g (SOJ, MLE)	59	Surówka z czerwonej kapusty z olejem rzepakowym 120g	91	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	27,8706	g
	Arbuz 200g	72	Kompot z owoców leśnych b/c 200ml	19	Salata 15g	3			Blonnik:	299,104	g
	Pomidor 30g	6			Pomidor 30g	6			Sól:	37,9396	g
	Salata liście 10g	2								5,32	g
	Papryka 50g	18									
	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90									
		<b>554</b>		<b>782</b>		<b>476</b>		<b>306</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, nerkowe, 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 i siarczyny,  
 LUB - Łubin i produkty pochodne,  
 MCK - Mleczaki i pochodne,  
 OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,  
 W: wędlowany

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