

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
<b>D01. DIETA PODSTAWOWA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU,PSZ,SEL,MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna mieszana z mietą z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem z malin z/c 150g	178	EN:	2482	kcal
	Kawa inka (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy panierowany (GLU,PSZ,JAJ) smażony 100g	346	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) 100g	179			B:	118,549	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Pieczywo razowe (GLU,PSZE,GLU,ŻYT) 35g	79			T:	70,2042	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			W:	27,6049	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i rzodkiewką 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Poledwica sopocka (GLU,PSZ,SQJ) 60g	58			Błonnik:	30,8688	g
Miód 20g	80			Pomidor 100g	17			Sól:	5,09	g	
Pomidor 30g	6			Liść sałaty 10g	2						
Salata liście 10g	2										
		<b>895</b>		<b>981</b>		<b>428</b>		<b>178</b>			
<b>D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU,PSZ,SEL,MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna mieszana z mietą z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem z malin z/c 150g	178	EN:	2276	kcal
	Kawa inka (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z sosem tymiankowym (GLU,PSZ,MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) 100g	256			B:	116,49	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	54,3555	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Poledwica sopocka (GLU,PSZ,SQJ) 60g	58			W:	27,0577	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Błonnik:	29,074	g
Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2			Sól:	4,94	g	
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
		<b>895</b>		<b>775</b>		<b>428</b>		<b>178</b>			
<b>D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU,PSZ,SEL,MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna mieszana z mietą b/c 200ml	20	Bulka graham (GLU,PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2249	kcal
	Kawa inka (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany z sosem tymiankowym (GLU,PSZ,MLE) 70/100g	187	Pieczywo razowe (GLU,PSZE,GLU,ŻYT) 100g	226			B:	118,044	g
	Pieczywo razowe (GLU,PSZE,GLU,ŻYT) 100g	226	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Budyń (MLE) waniliowy z musem z malin b/c 150g	158	T:	64,8747	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Poledwica sopocka (GLU,PSZ,SQJ) 60g	58			W:	29,6119	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	221	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Pomidor 100g	17			Błonnik:	320,747	g
Papryka 50g	18			Liść sałaty 10g	2			Sól:	36,9976	g	
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
		<b>758</b>		<b>798</b>		<b>378</b>		<b>315</b>			
<b>D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU</b>	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU,PSZ,SEL,MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna mieszana z mietą z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem z malin z/c 150g	178	EN:	2200	kcal
	Kawa inka (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z sosem tymiankowym (GLU,PSZ,MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) 100g	256			B:	116,42	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	46,1055	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Poledwica sopocka (GLU,PSZ,SQJ) 60g	58			W:	21,5857	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Błonnik:	344,862	g
Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2			Sól:	29,074	g	
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
		<b>857</b>		<b>775</b>		<b>390</b>		<b>178</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

SQJ - Soja i pochodne,  
 MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,  
 ORZ - Orzechy: włoskie,łaskowe,pekan,nerkowce,piście,międaly,  
 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,  
 S02 - Dwutlenek siarki i 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,