

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
<b>D01. DIETA PODSTAWOWA</b>	Zacierka jajeczna ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) na mleku 2% tł ( <b>MLE</b> ) 300ml	226	Zupa szpinakowa ( <b>GLU PSZ, SEL, MLE</b> ) z ziemniakami 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Kefir ( <b>MLE</b> ) sokódski 180ml	90	<b>EN:</b>	<b>2344</b> kcal
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) b/c 200ml	26	Sznyceł z indyka panierowany ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) smażony 100g	322	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	179			<b>B:</b>	<b>109,255</b> g
	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Pieczywo razowe ( <b>GLU PSZE, GLU ŻYT</b> ) 35g	79			<b>T:</b>	<b>79,1819</b> g
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75			<b>W:</b>	<b>27,3017</b> g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Paprykarz własny 150g ( <b>RYB,SEL</b> )	233			w tym nasycone	<b>313,128</b> g
	Papryka 50g	18			Serek tartare ( <b>MLE, RYB</b> ) 20g	52			w tym cukry:	<b>10,3797</b> g
	Roszonka 15g	3			Ogórek świeży 50g	9			<b>Blonnik:</b>	<b>27,0576</b> g
					Salata liście 10g	2			<b>Sód:</b>	<b>3253,84</b> mg
		<b>695</b>		<b>930</b>		<b>629</b>		<b>90</b>		
<b>D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Zacierka jajeczna ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) na mleku 2% tł ( <b>MLE</b> ) 300ml	226	Zupa szpinakowa ( <b>GLU PSZ, SEL, MLE</b> ) z ziemniakami 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Kefir ( <b>MLE</b> ) sokódski 180ml	90	<b>EN:</b>	<b>2107</b> kcal
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) b/c 200ml	26	Pieczonego fileta z indyka z duszonymi jarzynami ( <b>SEL, MLE</b> ) 70/100g	164	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	256			<b>B:</b>	<b>107,26</b> g
	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75			<b>T:</b>	<b>61,2952</b> g
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Kalaflor z wody 120g	28	Paprykarz własny 150g ( <b>RYB,SEL</b> )	233			w tym nasycone	<b>28,4013</b> g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Serek tartare ( <b>MLE, RYB</b> ) 20g	52			<b>W:</b>	<b>296,301</b> g
	Pomidory koktajlowe 75g	14			Salata liście 10g	2			w tym cukry:	<b>12,4285</b> g
	Salata liście 10g	2							<b>Blonnik:</b>	<b>28,174</b> g
				<b>709</b>		<b>618</b>		<b>90</b>	<b>Sód:</b>	<b>3497,80</b> mg
<b>D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Zacierka jajeczna ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) na mleku 2% tł ( <b>MLE</b> ) 300ml	226	Zupa szpinakowa ( <b>GLU PSZ, SEL, MLE</b> ) z ziemniakami 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka Graham ( <b>GLU PSZE</b> ) z masłem ( <b>MLE</b> ), wędliną i warzywami	184	<b>EN:</b>	<b>2271</b> kcal
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) b/c 200ml	1	Pieczonego fileta z indyka z duszonymi jarzynami ( <b>SEL, MLE</b> ) 70/100g	164	Pieczywo razowe ( <b>GLU PSZE, GLU ŻYT</b> ) 100g	226			<b>B:</b>	<b>115,489</b> g
	Pieczywo razowe ( <b>GLU PSZE, GLU ŻYT</b> ) 100g	226	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Kefir ( <b>MLE</b> ) sokódski 180ml	90	<b>T:</b>	<b>72,1744</b> g
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Paprykarz własny 150g ( <b>RYB,SEL</b> )	233			w tym nasycone	<b>31,0635</b> g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	15	Serek tartare ( <b>MLE, RYB</b> ) 20g	52			<b>W:</b>	<b>312,737</b> g
	Pomidory koktajlowe 75g	14			Salata liście 10g	2			w tym cukry:	<b>8,3387</b> g
	Salata liście 10g	2							<b>Blonnik:</b>	<b>36,5776</b> g
	Papryka 50g	18							<b>Sód:</b>	<b>3427,65</b> mg
		<b>653</b>		<b>756</b>		<b>588</b>		<b>274</b>		
<b>D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Zacierka jajeczna ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) na mleku 2% tł ( <b>MLE</b> ) 300ml	226	Zupa szpinakowa ( <b>GLU PSZ, SEL, MLE</b> ) z ziemniakami 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Kefir ( <b>MLE</b> ) sokódski 180ml	90	<b>EN:</b>	<b>2031</b> kcal
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% ( <b>MLE</b> ) b/c 200ml	26	Pieczonego fileta z indyka z duszonymi jarzynami ( <b>SEL, MLE</b> ) 70/100g	164	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	256			<b>B:</b>	<b>107,19</b> g
	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 5g	37			<b>T:</b>	<b>53,0452</b> g
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 5g	37	Kalaflor z wody 120g	28	Paprykarz własny 150g ( <b>RYB,SEL</b> )	233			w tym nasycone	<b>22,9293</b> g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Serek tartare ( <b>MLE, RYB</b> ) 20g	52			<b>W:</b>	<b>296,231</b> g
	Pomidory koktajlowe 75g	14			Salata liście 10g	2			w tym cukry:	<b>12,4285</b> g
	Salata liście 10g	2							<b>Blonnik:</b>	<b>28,174</b> g
				<b>709</b>		<b>580</b>		<b>90</b>	<b>Sód:</b>	<b>3496,90</b> mg

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 pszenno-żytni,  
**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** - 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,