

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
<b>D01. DIETA PODSTAWOWA</b>	Makaron ( <b>GLU PSZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	232	Zupa selerowa ( <b>GLU PSZ, SEL, MLE</b> ) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Maślanka ( <b>MLE</b> ) naturalna 330ml	158	EN: B: T: w tym nasycone W: w tym cukry: Błonnik: Sód:	2442 111,514 88,5361 32,13997 315,6024 32,2868 29,6465 4052,17	kcal g g g g g g mg
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z młkiem 2% ( <b>MLE</b> ) b/c 200ml	26	Bigos popularny ( <b>GLU PSZ, SOJ</b> ) 200g	275	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	179					
	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					
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Kompot z wiśni z/c 200ml	40	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75					
	Jajko gotowane ( <b>JAJ</b> ) z sosem tatarskim ( <b>MLE, JAJ, GOR</b> ) 50/30g	212			Szynka z pasieki 60g	60					
	Baton drobiowy 40g	44			Serek tartare ( <b>MLE, RYB</b> ) 20g	52					
	Jabłko 150g	95			Mix salat z pomidorami, pestkami dyni z olejem rzepakowym 75g	75					
	<b>948</b>				<b>520</b>		<b>158</b>				
<b>D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Makaron ( <b>GLU PSZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	232	Zupa selerowa ( <b>GLU PSZ, SEL, MLE</b> ) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Maślanka ( <b>MLE</b> ) naturalna 330ml	158	EN: B: T: w tym nasycone W: w tym cukry: Błonnik: Sód:	2497 126,8704 74,6166 34,90648 345,7757 33,6875 27,4857 3103,42	kcal g g g g g g mg
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z młkiem 2% ( <b>MLE</b> ) b/c 200ml	26	Pierogi leniwe ( <b>MLE, JAJ, GLU PSZ</b> ) b/c 250g	606	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	256					
	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	256	Marchew oprószana ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 120g	92	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Kompot z wiśni z/c 200ml	40	Szynka z pasieki 60g	60					
	Jajko na miękko ( <b>JAJ</b> ) 50g	78			Serek tartare ( <b>MLE, RYB</b> ) 20g	52					
	Baton drobiowy 40g	44			Mix salat z pomidorami i olejem rzepakowym 75g	59					
	Jabłko 150g	95									
	<b>814</b>				<b>502</b>		<b>158</b>				
<b>D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYŚWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Makaron ( <b>GLU PSZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	232	Zupa selerowa ( <b>GLU PSZ, SEL, MLE</b> ) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham ( <b>GLU PSZ</b> ) z masłem ( <b>MLE</b> ) i warzywami	157	EN: B: T: w tym nasycone W: w tym cukry: Błonnik: Sód:	2557 127,92 80,2135 34,13446 352,4325 29,145 34,8945 2783,54	kcal g g g g g g mg
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) b/c 200ml	1	Pierogi leniwe ( <b>MLE, JAJ, GLU PSZ</b> ) b/c 250g	606	Pieczywo razowe ( <b>GLU PSZE, GLU ŻYT</b> ) 100g	226					
	Pieczywo razowe ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	226	Surówka z marchwi z olejem 120g	96	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Maślanka ( <b>MLE</b> ) naturalna 330ml	158			
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Kompot z wiśni b/c 200ml	24	Szynka z pasieki 60g	60					
	Jajko na miękko ( <b>JAJ</b> ) 50g	78			Serek tartare ( <b>MLE, RYB</b> ) 20g	52					
	Baton drobiowy 40g	44			Mix salat z pomidorami i olejem rzepakowym 75g	59					
	Jabłko 150g	95									
	<b>759</b>				<b>472</b>		<b>315</b>				
<b>D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b>	Makaron ( <b>GLU PSZ</b> ) na mleku 2% ( <b>MLE</b> ) 300ml	232	Zupa selerowa ( <b>GLU PSZ, SEL, MLE</b> ) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Maślanka ( <b>MLE</b> ) naturalna 330ml	158	EN: B: T: w tym nasycone W: w tym cukry: Błonnik: Sód:	2428 124,2754 61,3246 27,81698 361,1847 39,7075 27,7107 3159,81	kcal g g g g g g mg
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z młkiem 2% ( <b>MLE</b> ) b/c 200ml	26	Pierogi leniwe ( <b>MLE, JAJ, GLU PSZ</b> ) b/c 250g	606	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	256					
	Pieczywo pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	256	Marchew oprószana ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 120g	92	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 5g	37					
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 5g	37	Kompot z wiśni z/c 200ml	40	Szynka z pasieki 60g	60					
	Baton drobiowy 60g	66			Serek tartare ( <b>MLE, RYB</b> ) 20g	52					
	Dżem owocowy niskosłodzony 25g	63			Mix salat z pomidorami i olejem rzepakowym 75g	59					
	Jabłko 150g	95									
	<b>783</b>				<b>1023</b>		<b>464</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 pszenny,  
**GLU ŻYT** - Zboża zawierające gluten żytni,  
**GLU OW** - Zboża zawierające gluten owsiany,  
**GLU JECZ** - 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, pistacje, 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 / siarczyny,  
**LUB** - Lubin i produkty pochodne,  
**MOK** - Mieczażki i pochodne,  
**OZI** - Orzeszki ziemne i pochodne,  
**W:** węglowodany

**SKO** - Skorupkiaki i pochodne  
**JAJ** - Jaja i pochodne,  
**RYB** - Ryby i pochodne,