

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
<b>D01. DIETA PODSTAWOWA</b>	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Krupnik jęczmienny (GLU JE CZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2216	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	182	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	179			B:	105,864	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	79			T:	62,3865	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			W:	26,007	g
Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Salatka brokułowa z czerwoną fasolą, słonecznikiem i sosem czosnkowym (MLE) 150g	80			w tym nasycone	325,117	g	
Banan 120g	116				56			w tym cukry:	26,741	g	
Papryka 50g	18				2			Błonnik:	30,03	g	
Salata liście 10g	2							Sód:	3480,60	mg	
	<b>793</b>			<b>862</b>		<b>471</b>		<b>90</b>			
<b>D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA</b>	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Krupnik jęczmienny (GLU JE CZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2160	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	182	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	109,611	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	57,8865	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Kiełbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	27,7124	g
Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			w tym nasycone	313,336	g	
Banan 120g	116				17			w tym cukry:	24,474	g	
Pomidor 30g	6				2			Błonnik:	25,565	g	
Salata liście 10g	2							Sód:	3666,09	mg	
	<b>781</b>			<b>802</b>		<b>487</b>		<b>90</b>			
<b>D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Krupnik jęczmienny (GLU JE CZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	190	EN:	2368	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	182	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226			B:	117,592	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	66,0715	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Kiełbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	38,152	g
Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			w tym nasycone	347,411	g	
Banan 120g	116				17			w tym cukry:	31,039	g	
Papryka 50g	18				2			Błonnik:	33,965	g	
Pomidor 30g	6							Sód:	3380,76	mg	
Salata liście 10g	2										
Biszkopty (GLU PSZ, JAJ) bezcukrowe 30g	101										
	<b>845</b>			<b>786</b>		<b>457</b>		<b>280</b>			
<b>D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU</b>	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Krupnik jęczmienny (GLU JE CZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2084	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	182	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	109,541	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	49,6365	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuly z wody 120g	36	Kiełbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	22,2404	g
Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			w tym nasycone	313,266	g	
Banan 120g	116				17			w tym cukry:	24,474	g	
Pomidor 30g	6				2			Błonnik:	25,565	g	
Salata liście 10g	2							Sód:	3665,19	mg	
	<b>743</b>			<b>802</b>		<b>449</b>		<b>90</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 JE CZ - 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 - 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,  
 SO2 - Dwutlenek siarki i siarczyny,  
 LUB - Lubin i produkty pochodne,  
 MCK - Mleczaki i pochodne,  
 OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,  
 W: węglowodany

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