

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		Kcal
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZE, JAJ) na mleku 2% (MLE)400ml	301	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZE, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Bulka kajzerka (GLU PSZE) z twarogiem (MLE), pomidorem, salata	196	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sód	2592,105 kcal 105,458 g 89,3218 g 38,04432 g 356,3705 g 29,067 g 2767,25 mg
	Kawa inka (GLU PSZE, GLU ŻYT) z makiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Bigos popularny (GLU PSZE, SOJ) 200g	275	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZE, GLU ŻYT) 120g	305				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	67	Kielbasa żywiecka podsuszana (SOJ) 60g	113				
	Pasta z jaj ze szczyplorkiem (JAJ, MLE) 75g	186			Jogurt owocowy (MLE) 150g	92				
	Papryka czerwona 50g	18			Surówka z marchwi i jabłka z olejem 50g	61				
	Liść sałaty 10g, ogórek w plasterkach 30g	7								
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA		887		828		666		196		
	Zacierka jajeczna (GLU PSZE, JAJ) na mleku 2% (MLE)400ml	301	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZE, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Bulka kajzerka (GLU PSZE) z twarogiem (MLE), pomidorem, salata	196	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sód	2551,32 kcal 104,76 g 73,7892 g 38,9459 g 381,0146 g 28,553 g 2286,656 mg
	Kawa inka (GLU PSZE, GLU ŻYT) z makiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem drobiowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	362	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZE, GLU ŻYT) 120g	305				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	254	Fasolka szparagowa z wody 150g	158	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	67	Kielbasa kanapkowa zawsze bez dodatku E 60g	113				
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Jogurt owocowy (MLE) 150g	92				
	Jabłko 150g	95			Salata 10g	2				
	Liść sałaty 10g, pomidor 30g	8		857		607		196		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU		857		857		607		196		
	Zacierka jajeczna (GLU PSZE, JAJ) na mleku 2% (MLE)400ml	301	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZE, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Bulka kajzerka (GLU PSZE) z twarogiem (MLE), pomidorem, salata	196	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sód	2500,27 kcal 102,121 g 71,2242 g 35,1737 g 376,9486 g 28,103 g 2548,256 mg
	Kawa inka (GLU PSZE, GLU ŻYT) z makiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem drobiowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	362	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZE, GLU ŻYT) 120g	305				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	254	Fasolka szparagowa z wody 150g	158	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	37				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	67	Kielbasa kanapkowa zawsze bez dodatku E 60g	113				
	Szynka drobiowa 60g	86			Jogurt naturalny (MLE) 150g	80				
	Jabłko 150g	95			Salata 10g	2				
	Liść sałaty 10g, pomidor 30g	8		857		557		196		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW		827		857		557		196		
	Zacierka jajeczna (GLU PSZE, JAJ) na mleku 2% (MLE) 400ml	301	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZE, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z twarogiem (MLE), pomidorem, salata	160	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sód	2434,159 kcal 106,1064 g 80,5832 g 38,3123 g 340,2942 g 38,712 g 2375,794 mg
	Kawa inka (GLU PSZE, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Risotto z mięsem drobiowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	362	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 120g	277				
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Fasolka szparagowa z wody 150g	158	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Kielbasa kanapkowa zawsze bez dodatku E 60g	113				
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Jogurt naturalny (MLE) 150g	80				
	Szynka drobiowa 30g	43			Surówka z marchwi i jabłka z olejem 50g	61				
	Jabłko 150g	95			Salata 10g	2				
	Liść sałaty 10g, pomidor 30g	8		809		608		160		
		832								

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