

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZE) na mleku 2% (MLE) 400ml	316	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZE_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z/c 200ml	96	EN:	2324	kcal
	Kawa inka (GLU PSZE, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet rybny (RYB, GLU PSZE, JAJ) w sosie koperkowym (MLE, GLU PSZE) 100/100g	192	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZE, GLU ŻYT) 120g	305			B:	107,808	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	60,877	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, tymiankiem z majonezem (JAJ, GOR) 150g	126	Szynka z pasieki 60g	60			W:	351,121	g
	Pieczeń myśliwska (GLU PSZE, SOJ, MLE, S02) 60g	151	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	62	Ogórek świeży 50g	9			Błonnik:	29,358	g
	Pomidor 100g	17			Salata liście	2			Sód	2243,32	mg
	Papryka świeża 30g	11									
Salata liście 10g	2										
	872			885		471		96			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZE) na mleku 2% (MLE) 400ml	316	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZE_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z/c 200ml	96	EN:	2221	kcal
	Kawa inka (GLU PSZE, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet rybny (RYB, GLU PSZE, JAJ) w sosie koperkowym (MLE, GLU PSZE) 100/100g	192	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZE, GLU ŻYT) 120g	305			B:	111,48	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	48,774	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 150g	44	Szynka z pasieki 60g	60			W:	22,4175	g
	Indyk z pasieki 60g	55	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	62	Jabiko 150g	95			W:	376,92	g
	Pomidor 100g	17			Salata 10g	2			Błonnik:	31,676	g
	Salata liście 10g	2							Sód	2646,47	mg
	765			803		557		96			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Makaron (GLU PSZE) na mleku 2% (MLE) 400ml	316	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZE_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z/c 200ml	96	EN:	2145	kcal
	Kawa inka (GLU PSZE, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet rybny (RYB, GLU PSZE, JAJ) w sosie koperkowym (MLE, GLU PSZE) 100/100g	192	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZE, GLU ŻYT) 120g	305			B:	104,591	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	36,509	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) g	37	Brokuły z wody 150g	44	Szynka z pasieki 60g	60			W:	14,564	g
	Indyk z pasieki 60g	55	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	62	Jabiko 150g	95			W:	365,526	g
	Pomidor 100g	17			Salata 10g	2			Błonnik:	31,659	g
	Salata liście 10g	2							Sód	2565,52	mg
	727			803		519		96			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZE) na mleku 2% (MLE) 400ml	316	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZE_SEL) 400ml	289	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z jajkiem (JAJ), pomidorem, sałatą	192	EN:	2382	kcal
	Kawa inka (GLU PSZE, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet rybny (RYB, GLU PSZE, JAJ) w sosie koperkowym (MLE, GLU PSZE) 100/100g	192	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 120g	277	Kisiel B/c 200ml	48	B:	114,6984	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	61,551	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, tymiankiem z majonezem (JAJ, GOR) 150g	126	Szynka z pasieki 60g	60			W:	24,15159	g
	Szynka konserwowa 60g	52	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Jabiko 150g	95			W:	363,4131	g
	Pomidor 100g	17			Salata 10g	2			Błonnik:	42,638	g
	Salata liście 10g	2							Sód	2677,298	mg
Biszkopty bezcukrowe (GLU PSZE, JAJ) 30g	101										
	795			838		509		240			

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