

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa krem z dyni (MLE_SEL) 400ml	215	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	EN:	2459	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczeń wiewprzowa w sosie własnym (GLU PSZ) 70/100g	338	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305	Suchaki bezcukrowe (GLU PSZ) 2szt	71	B:	120,1549	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	74,248	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a'la Coleslaw (JAJ, MLE, GOR, SO2) 150g	135	Piersz z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	56			W:	30,3079	g	
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i rzodkiewką 150g	221	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek świeży 50g	9			Biłonnik:	345,537	g	
	Jabłko 150g	95			Salata liście	2			Sód	2081,53	mg	
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	888			943		467		161				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa krem z dyni (MLE_SEL) 400ml	215	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	EN:	2344	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hasze z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305	Suchaki bezcukrowe (GLU PSZ) 2szt	71	B:	114,4265	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	63,643	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Buraczki oprószone (GLU PSZ, MLE) 150G	131	Piersz z indyka gotowana (SOJ, MLE) 60G	56			W:	34,8469	g	
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	2			Biłonnik:	345,647	g	
	Jabłko 150g	95							Sód	33,407	g	
	Pomidor 30g	6								2063,49	mg	
Salata liście 10g	2											
	887			838		458		161				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa krem z dyni (MLE_SEL) 400ml	215	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	EN:	2268	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hasze z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305	Suchaki bezcukrowe (GLU PSZ) 2szt	71	B:	114,3565	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	37			T:	55,393	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) g	37	Buraczki oprószone (GLU PSZ, MLE) 150G	131	Piersz z indyka gotowana (SOJ, MLE) 60G	56			W:	29,3749	g	
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	2			Biłonnik:	33,407	g	
	Jabłko 150g	95							Sód	2062,59	mg	
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	849			838		420		161				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa krem z dyni (MLE_SEL) 400ml	215	Herbata czarna b/c 200ml	0	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	EN:	2334	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Hasze z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	277			B:	125,6124	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Bulka graham z (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	188	T:	68,977	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a'la Coleslaw (JAJ, MLE, GOR, SO2) 150g	135	Piersz z indyka gotowana (SOJ, MLE) 60G	56			W:	33,9384	g	
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Ogórek świeży 50g	9			Biłonnik:	325,8621	g	
	Jabłko 150g	95			Salata 15g	2			Sód	45,768	g	
	Pomidor 30g	6								2470,918	mg	
Salata liście 10g	2											
	819			818		419		278				

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 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 - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne.