

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Żurek zabieleny z ziemniakami (GLU ŻYT, MLE, SEL) 400ml	317	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) z/c 200ml	170	EN:	2715	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Stek wieprzowy z cebulką (GLU PSZ, JAJ) 90/20g	388	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	92,399	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	100,71	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 150g	128	Paprykarz własny (RYB, SEL) 100g	164			W:	35,9802	g
	Kiełbasa żywiecka podsuszana (SOJ) 60g	130	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ser topiony trójkącik (MLE) 17g	51			W:	375,419	g
	Jabłko 150g	95			Salata liście	2			W:	30,221	g
	Pomidor 30g	6							W:	1915,21	mg
Liść sałaty 10g	2							W:			
		840		1088		617		170			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa selerowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) z/c 200ml	170	EN:	2434	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wieprzowy bity duszony (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	103,352	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	67,089	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprószyony (GLU PSZ, MLE) 150g	124	Paprykarz własny (RYB, SEL) 100g	163			W:	33,2646	g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 25g	52			W:	370,192	g
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			W:	31,74	g
	Pomidor 30g	6							W:	2127,75	mg
Liść sałaty 10g	2							W:			
		769		878		617		170			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa selerowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) z/c 200ml	170	EN:	2358	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wieprzowy bity duszony (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	103,282	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	37			T:	58,839	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Szpinak oprószyony (GLU PSZ, MLE) 150g	124	Paprykarz własny (RYB, SEL) 100g	163			W:	27,7926	g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 25g	52			W:	370,122	g
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			W:	31,74	g
	Pomidor 30g	6							W:	2126,85	mg
Liść sałaty 10g	2							W:			
		731		878		579		170			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa selerowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham z (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2421	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Zraz wieprzowy bity duszony (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	277			B:	108,3414	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	72,34	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 150g	128	Paprykarz własny (RYB, SEL) 100g	163			W:	30,6247	g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 25g	52			W:	356,2041	g
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			W:	43,583	g
	Pomidor 30g	6							W:	2290,008	mg
Liść sałaty 10g	2							W:			
Biszkopty beczukrowe (GLU PSZE, JAJ) 30g	101							W:			
		802		858		569		192			

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

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenncv.
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,
GLU JEĆZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny
GOR - Gorczyca i produkty pochodne.

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.

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne.
S02 - Dwutlenek siarki / siarczynyv.
LUB - Łubin i produkty pochodne.
MCK - Mieczaiki i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.

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