

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE SEL) 400ml	244	Herbata miętowa z/c 200ml	20	Kisiel z owocami z/c 150g	90	EN:	2375	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	115,818	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	74,199	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 150g	156	Polejdwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	29,4247	g	w tym nasyczone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i szczypiorkiem 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Błonnik:	27,136	g	
	Ogórek świeży 50g	9			Salata liście 10g	2			Sól	5,47	g	
	Papryka 30g	11										
Salata liście 10g	2											
	850			958		477		90				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE SEL) 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z owocami z/c 150g	90	EN:	2452	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	112,383	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	73,725	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 150g	156	Polejdwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	29,304	g	w tym nasyczone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Błonnik:	347,727	g	
	Dżem 25g	63			Salata liście 10g	2			Sól	5,46	g	
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	898			987		477		90				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE SEL) 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z owocami z/c 150g	90	EN:	2376	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	112,313	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	65,475	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 150g	156	Polejdwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	23,832	g	w tym nasyczone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Błonnik:	32,0965	g	
	Dżem 25g	63			Salata liście 10g	2			Sól:	5,46	mg	
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	860			987		439		90				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE SEL) 400ml	244	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham z (GLU PSZE) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2406	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	277			B:	124,3104	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	81,039	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 150g	156	Polejdwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	32,5522	g	w tym nasyczone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Pomidor 100g	17			Błonnik:	37,251	g	
	Ogórek świeży 50g	9			Salata liście 10g	2			Sól:	6,05	g	
	Papryka 30g	11										
Salata liście 10g	2											
	781			934		429		262				

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

Legenda:

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenicy.
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: tłuszcz

SOJ - Soja i pochodne.
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą.
ORZ - Orzechy, włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacie, migdały.
SEL - Sól i pochodne.
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy.
B: białko [g]
w tym nasyczone w tym tłuszcze nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne.
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny.
LUB - Lubin i produkty pochodne.
MOK - Mieczałki i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.
W: węglowodany

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