

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, MLE) 400ml	289	Herbata miętowa z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami 100g	76	EN:	2370 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	109,061 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	66,595 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i tymiankiem (JAJ, GOR) 150g	104	Pieczeń myśliwska (GLU PSZ, SOJ, MLE, S02) 60g	151			W: w tym nasyczone	346,655 g
	Kielbasa biesiadna na gorąco 70g	133	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek świeży 50g	9			Biłonnik:	29,27 g
	Musztarda (GOR) 20q	33			Salata 15g	3			Sól	5,35 g
	Banan 120g	116								
	Ogórek świeży 30g	5								
	Salata liście 10g	2								
		896		835		563		76		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, MLE) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami 100g	76	EN:	2327 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	113,617 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	58,1441 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana z groszkiem (GLU PSZ, MLE) 150g	165	Sucha z fileta 60q	79			W: w tym nasyczone	26,9551 g
	Kielbaska biała delikatesowa z szynki (SOJ, SEL, GOR) 70g	136	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Biłonnik:	353,2029 g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Sól	32,3753 g
	Pomidor 30g	6								5,75 g
	Salata liście 10g	2								
		867		896		488		76		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, MLE) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami 100g	76	EN:	2251 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	113,617 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	49,894 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana z groszkiem (GLU PSZ, MLE) 150g	165	Sucha z fileta 60q	79			W: w tym nasyczone	21,4829 g
	Kielbaska biała delikatesowa z szynki (SOJ, SEL, GOR) 70g	136	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Biłonnik:	353,134 g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Sól:	32,375 g
	Pomidor 30g	6								5,75 mg
	Salata liście 10g	2								
		829		896		450		76		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, MLE) 400ml	289	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham z (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2283 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	277	Owsianka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami 100g	76	B:	117,7114 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	62,365 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i tymiankiem (JAJ, GOR) 150g	104	Sucha z fileta 60q	79			W: w tym nasyczone	25,3904 g
	Kielbaska biała delikatesowa z szynki (SOJ, SEL, GOR) 70g	136	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			Biłonnik:	331,4211 g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Sól:	39,545 g
	Pomidor 30g	6								6,08 g
	Salata liście 10g	2								
		799		811		440		233		

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 pszenny,
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,
GLU JĘCZ - 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,pistacie,międały,
SEL - Seler i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasyczone w tym tłuszcze nasyczone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
LUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczałki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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