

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Galaretką drobiową (SEL) 150g	161	EN:	2346	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczeń wieprzowa w sosie własnym (GLU PSZ) 70/100g	338	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	119,011	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	75,587	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, pora ze śmietaną (MLE) 150g	60	Polejdwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	310,523	g	
	Parówki z filetem z kurcząt (MLE) 70g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek świeży 50g	9			Bionnik:	26,52	g	
	Musztarda (GOR) 20g	33			Salata liście 10g	2			Sól:	6,86	g	
	Miód 25g	80										
Papryka 30g	11											
Salata liście 10g	2											
	819			897		469		161				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Galaretką drobiową (SEL) 150g	161	EN:	2422	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Wolowina w potrawce (GLU PSZ, SEL, MLE) 70/100g	270	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	116,511	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	72,291	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:	341,507	g	
	Parówki z filetem z kurcząt (MLE) 70g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Jabiko 150g	95			Bionnik:	32,024	g	
	Miód 25g	80			Salata liście 10g	2			Sól:	6,72	g	
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	781			925		555		161				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Galaretką drobiową (SEL) 150g	161	EN:	2346	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Wolowina w potrawce (GLU PSZ, SEL, MLE) 70/100g	270	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	116,441	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	64,041	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:	341,437	g	
	Parówki z filetem z kurcząt (MLE) 70g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Jabiko 150g	95			Bionnik:	32,024	g	
	Miód 25g	80			Salata liście 10g	2			Sól:	6,72	g	
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	743			925		517		161				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham z (GLU PSZE) z masłem (MLE), twarogiem (MLE) i warzywami	160	EN:	2378	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Wolowina w potrawce (GLU PSZ, SEL, MLE) 70/100g	270	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	277			B:	129,7534	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Galaretką drobiową (SEL) 150g	161	T:	70,377	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, pora ze śmietaną (MLE) 150g	60	Polejdwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	32,8821	g	
	Parówki z filetem z kurcząt (MLE) 70g	129	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Jabiko 150g	95			Bionnik:	42,027	g	
	Papryka 50g	11			Salata liście 10g	2			Sól:	7,09	g	
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
Salata liście 10g	2											
Biszkopty bezcukrowe (GLU PSZ, JAJ) 30g	101											
	745			805		507		321				

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, orzechy, 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,
SO2 - 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.