

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa ziemniaczana z fasolą (GLU PSZ, SEL) 400ml	297	Herbata miętowa z/c 200ml	20	Salatka brokułowa z fasolą i sosem czosnkowym (MLE) 100g	38	EN: B: T: W: Błonnik: Sól:	2378 102,086 69,425 25,3514 352,269 31,289 6,25	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi z olejem rzepakowym 150g	120	Paprykarz własny (RYB, SEL) 100g	164					
	Szynkowa dębowa 60g	66	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ser żółty edamski (MLE) 30g	105					
	Banan 120g	116			Ogórek kiszony (GOR) 50g	6					
	Papryka 30g	11			Salata liście 10g	2					
Salata liście 10g	2										
	802			863		675		38			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka brokułowa z fasolą i sosem czosnkowym (MLE) 100g	38	EN: B: T: W: Błonnik: Sól:	2350 95,47 64,1461 28,8491 363,6729 31,4853 4,83	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 150g	165	Paprykarz własny (RYB, SEL) 100g	164					
	Szynkowa dębowa 60g	66	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2					
	Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2										
	797			897		618		38			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka brokułowa z fasolą i sosem czosnkowym (MLE) 100g	38	EN: B: T: W: Błonnik: Sól:	2274 95,47 55,896 23,3769 31,485 4,83	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 150g	165	Paprykarz własny (RYB, SEL) 100g	164					
	Szynkowa dębowa 60g	66	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2					
	Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2										
	759			897		580		38			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham z (GLU PSZE) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN: B: T: W: Błonnik: Sól:	2375 102,0524 72,473 28,1233 349,011 41,069 5,42	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	277	Salatka brokułowa z fasolą i sosem czosnkowym (MLE) 100g	38			
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi z olejem rzepakowym 150g	120	Paprykarz własny (RYB, SEL) 100g	164					
	Szynkowa dębowa 60g	66	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2					
	Papryka 50g	18									
Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2										
	747			828		570		230			

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 pszennny,
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,
GLU JEĆZ - 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, 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 - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczaiki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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