

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa ziemniaczana z fasolą (GLU PSZ, SEL) 400ml	297	Herbata czarna z/c 200ml	20	Srek wiejski (MLE) naturalny 150g	151	EN:	2495	kcal
	Kawa linka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	124,536	g
	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	84,414	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 150g	156	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57			W:	31,882	g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	90	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Papryka 50g	18			Blonnik:	27,2565	g
	Sernik krakowski (MLE, JAJ) 50g	157			Salata liście 10g	2			Sól:	7,24	g
	Pomidor 100g	17									
	Liść salaty 10g	2									
		856		1011		477		151			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Srek wiejski (MLE) naturalny 150g	151	EN:	2590	kcal
	Kawa linka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	120,687	g
	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jeźmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	83,359	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 150g	156	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57			W:	32,7501	g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	90	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Jabłko 150g	95			Blonnik:	29,6265	g
	Sernik krakowski (MLE, JAJ) 50g	157			Liść salaty 10g	2			Sól:	7,26	g
	Pomidor 100g	17									
	Liść salaty 10g	2									
		856		1029		554		151			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Srek wiejski (MLE) naturalny 150g	151	EN:	2514	kcal
	Kawa linka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	120,617	g
	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jeźmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	75,105	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 150g	156	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57			W:	27,2781	g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	90	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Jabłko 150g	95			Blonnik:	29,6265	g
	Sernik krakowski (MLE, JAJ) 50g	157			Liść salaty 10g	2			Sól:	7,26	g
	Pomidor 100g	17									
	Liść salaty 10g	2									
		818		1029		516		151			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSYWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham z (GLU PSZE) z masełm (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2551	kcal
	Kawa linka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczyczo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	277			B:	132,236	g
	Pieczyczo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	82,989	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 150g	156	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57			W:	32,1901	g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	90	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Jabłko 150g	95			Blonnik:	39,1315	g
	Pomidor 100g	17			Liść salaty 10g	2			Sól:	8,45	g
	Liść salaty 10g	2									
	Biszkopty bezcukrowe (GLU PSZ, JAJ) 30g	101									
		732		976		506		337			

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 o szennv.
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,
GLU JECZ - Zboża zawierające gluten jeźmienny
GOR - Gorczyca i produkty pochodne.
EN: energia [kcal]
T: tłuszcze

SOJ - Soja i pochodne.
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktosą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowca, pistacje, migdały,
SEL - Sól i pochodne.
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktosy,
B: białko [g]
w tym nasycone w tym tłuszcze nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne.
SOZ - Dwutlenek siarki i siarczyny,
LUB - Lubin 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.