

	ŚNIADANIE	Kcal		Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa pomidorowa (MLE_SEL_GLU_PSZ) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem mango 150g	140	EN:	2382	kcal
	Kawa inka (GLU_PSZ_GLU_ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony wielowarzynna (SEL_GOR) z olejem rzepakowym 120g	338	Pieczony pszenno-żytnie (GLU_PSZ_GLU_ŻYT) 100g	254			B:	98,0215	g
	Pieczony pszenno-żytnie (GLU_PSZ_GLU_ŻYT) 100g	254	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	83,191	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzynna (SEL_GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Paszтет pieczony (GLU_PSZ_SOJ_SEL) z indyka 60g	199			W:	31,5372	g
	Piersz z indyka gotowana 60g (SOJ_MLE)	57	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Papryka czerwona 50g	18			W:	324,366	g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Blonnik:	27,0365	g
Pomidor 30g	6							Sól	5,53	g	
Salata liście 10g	2										
	750			924		568		140			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa pomidorowa (MLE_SEL_GLU_PSZ) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem mango 150g	140	EN:	2115	kcal
	Kawa inka (GLU_PSZ_GLU_ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wołowy bity duszony (GLU_PSZ) 70/100g	232	Pieczony pszenno-żytnie (GLU_PSZ_GLU_ŻYT) 100g	254			B:	98,8245	g
	Pieczony pszenno-żytnie (GLU_PSZ_GLU_ŻYT) 100g	254	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	58,7274	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprósowany (GLU_PSZ_MLE) 120g	91	Szynka z pasieki 60g	60			W:	310,1928	g
	Piersz z indyka gotowana 60g (SOJ_MLE)	57	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	310,176	g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Blonnik:	25,3013	g
Pomidor 30g	6							Sól	5,84	g	
Salata liście 10g	2										
	750			807		418		140			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa pomidorowa (MLE_SEL_GLU_PSZ) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem mango 150g	140	EN:	2039	kcal
	Kawa inka (GLU_PSZ_GLU_ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wołowy bity duszony (GLU_PSZ) 70/100g	232	Pieczony pszenno-żytnie (GLU_PSZ_GLU_ŻYT) 100g	254			B:	98,7545	g
	Pieczony pszenno-żytnie (GLU_PSZ_GLU_ŻYT) 100g	254	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	50,4774	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Szpinak oprósowany (GLU_PSZ_MLE) 120g	91	Szynka z pasieki 60g	60			W:	25,72628	g
	Piersz z indyka gotowana 60g (SOJ_MLE)	57	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	310,106	g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Blonnik:	25,3013	g
Pomidor 30g	6							Sól	5,84	g	
Salata liście 10g	2										
	712			807		380		140			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa pomidorowa (MLE_SEL_GLU_PSZ) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU_PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2148	kcal
	Kawa inka (GLU_PSZ_GLU_ŻYT) b/c 200ml	1	Zraz wołowy bity duszony (GLU_PSZ) 70/100g	232	Pieczony razowe (GLU_PSZ_GLU_ŻYT) 100g	231			B:	102,5069	g
	Pieczony razowe (GLU_PSZ_GLU_ŻYT) 100g	231	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Pudding (MLE) z tapioki z musem mango 150g	140	T:	64,504	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzynna (SEL_GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Szynka z pasieki 60g	60			W:	29,9527	g
	Piersz z indyka gotowana 60g (SOJ_MLE)	57	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			W:	306,7001	g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Blonnik:	35,6165	g
Pomidor 30g	6							Sól	6,53	g	
Salata liście 10g	2										
	682			794		375		297			

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 pszenny,
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 tłuszczu nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / starczynn,
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,