

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE) 400ml	270	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2656	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Gołąbki z mięsa i ryżu z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 230/100g	476	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	105,595	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	95,628	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Śledź (RYB) w oleju 100/20g	315			W:	34,2648	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	357,594	g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Blonnik:	33,256	g
	Pomidor 30g	6							Sól	6,37	g
Liść salaty 10g	2										
	883			1005		718		50			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE) 400ml	270	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2303	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	95,39	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kalafior z wody 120g	29	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	70,579	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	32,3228	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	333,504	g
	Banan 120g	116			Liść salaty 10g	2			Blonnik:	29,583	g
	Pomidor 30g	6							Sól	3,96	g
Liść salaty 10g	2										
	883			783		587		50			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE) 400ml	270	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2112	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	94,96	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kalafior z wody 120g	29	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	49,883	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	21,6848	g
	Sucha z fileta 60g	80			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	332,721	g
	Banan 120g	116			Liść salaty 10g	2			Blonnik:	29,583	g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,52	g
Liść salaty 10g	2										
	730			783		549		50			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE) 400ml	270	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wedliną i warzywami	186	EN:	2392	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	B:	113,9624	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Kalafior z wody 120g	29	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	76,674	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	35,2638	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	328,2671	g
	Sucha z fileta 30g	40			Liść salaty 10g	2			Blonnik:	39,203	g
	Banan 120g	116							Sól	5,63	g
Pomidor 30g	6										
Liść salaty 10g	2										
	853			759		544		236			

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

SQJ - 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 / starczynw,
ŁUB - 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,