

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana z fasolą (GLU PSZ SEL) 400ml	297	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem mango 150g	140	EN: B: T: <small>w tym nasyczone</small> W: Blonnik: Sól:	2598 102,166 102,916 36,212 327,825 22,792 5,86	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron z sosem węgierskim i wędliną 200/100g (GLU PSZ, SOJ, SEL)	577	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Surówka z selera 120g (MLE, SEL)	44	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Śledź (RYB) w oleju 100/20g	315					
	Paszтет pieczony (GLU PSZ, SOJ, SEL) z indyka 60g	199			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Papryka czerwona 50g	18			Liść sałaty 10g	2					
	Salata liście 10g	2									
		783		957		718		140			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem mango 150g	140	EN: B: T: <small>w tym nasyczone</small> W: Blonnik: Sól:	2418 103,124 73,136 29,4956 345,0905 17,5365 4,85	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184					
	Indyk z pasieki 60g	56			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Miód 25g	80			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	6									
	Liść sałaty 10g	2									
		708		983		587		140			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem mango 150g	140	EN: B: T: <small>w tym nasyczone</small> W: Blonnik: Sól:	2342 103,054 64,886 24,0236 345,0205 17,5365 4,85	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184					
	Indyk z pasieki 60g	56			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Miód 25g	80			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	6									
	Liść sałaty 10g	2									
		670		983		549		140			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN: B: T: <small>w tym nasyczone</small> W: Blonnik: Sól:	2407 115,4624 78,196 32,0136 323,7406 28,2965 6,04	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczycwo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Pudding (MLE) z tapioki z musem mango 150g	140			
	Pieczycwo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z wiśni b/c 200ml	15	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184					
	Indyk z pasieki 60g	56			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Papryka czerwona 50g	18			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	6									
	Liść sałaty 10g	2									
		578		959		544		326			

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, pistacje, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
 w tym nasyczone w tym tłuszczce nasyczone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
LUB - Lubin 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.