

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JEJCZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z/c 150g	170	EN:	2434	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	219	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	110,3914	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	75,0239	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Paszтет pieczony (GLU PSZ, SOJ, SEL) z indyka 60g	199			W:	32,86401	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i szczypiorkiem 150g	221	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Ogórek małosolny (GOR) 50g	6			W:	341,3969	g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Blonnik:	22,9582	g
Pomidor 30g	6							Sól:	5,19	g	
Salata liście 10g	2										
	906			802		556		170			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JEJCZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z/c 150g	170	EN:	2239	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	219	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	112,045	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	55,5815	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	36	Szynka konserwowa 60g	52			W:	27,10355	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	333,6795	g
	Jabłko 150g	95							Blonnik:	23,134	g
Pomidor 30g	6							Sól:	4,34	g	
Salata liście 10g	2										
	905			760		404		170			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JEJCZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z/c 150g	170	EN:	2163	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	219	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	111,975	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	47,3315	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuły z wody 120g	36	Szynka konserwowa 60g	52			W:	21,63155	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	333,6095	g
	Jabłko 150g	95							Blonnik:	23,134	g
Pomidor 30g	6							Sól:	4,34	g	
Salata liście 10g	2										
	867			760		366		170			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JEJCZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	250	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2318	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	219	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	118,6968	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,2679	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Szynka konserwowa 60g	52			W:	30,64731	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z wiśni b/c 200ml	15	Salata 15g	3			W:	322,837	g
	Jabłko 150g	95							Blonnik:	32,2332	g
Pomidor 30g	6							Sól:	4,92	g	
Salata liście 10g	2										
	837			778		361		342			

Nie można całkowicie wykluczyć indywidualnej reakcji na produkty zawarte w żywności

Lista składników alergennych 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 JEJCZ - 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.