

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokolski 180ml	90	EN:	2290	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Łazanki z kapustą kiszoną i kiełbasą (GLU PSZ, SOJ) 300g	408	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	98,298	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	78,406	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) 100/100g	216			W:	29,7862	g	w tym nasycone
	Tatrzańska drobiowa z zapiecka 60g	143			Ser (MLE) żółty edamski 30g	105			Biłonnik:	25,867	g	
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Sól:	6,02	g	
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	810			718		672		90				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokolski 180ml	90	EN:	2481	kcal	
	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	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	105,773	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	87,422	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	32,5516	g	w tym nasycone
	Tatrzańska drobiowa z zapiecka 60g	143			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Biłonnik:	24,5525	g	
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Sól:	4,51	g	
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	810			968		613		90				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokolski 180ml	90	EN:	2405	kcal	
	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	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	105,703	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	79,172	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	27,0796	g	w tym nasycone
	Tatrzańska drobiowa z zapiecka 60g	143			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Biłonnik:	24,5525	g	
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Sól:	4,51	g	
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	772			968		575		90				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2633	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	119,998	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	93,457	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	35,3936	g	w tym nasycone
	Tatrzańska drobiowa z zapiecka 60g	143			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Biłonnik:	34,4125	g	
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Sól:	5,75	g	
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
Biszkopty (GLU PSZ, JAJ) bezcukrowe 30g	101											
	843			944		570		276				

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 JĘCZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny
GOR - Gorczyca i produkty pochodne.

EN: energia [kcal]

T: tłuszcz

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 nasycone w tym tłuszczce 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.