

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal					
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ogórkowa (GLU PSZ, SEL, MLE, GOR) 400ml	255	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2306	kcal		
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczeń wieprzowa w sosie własnym (GLU PSZ) 70/100g	338	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	102,901	g		
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	80,76643	g		
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka kapusty białej i marchwi z olejem rzepakowym 120g	94	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, kukurydzy, ananasa z majonezem (JAJ, GOR) 100g	169							w tym nasycone
	Szynkowa dębowa 60g	66	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ser żółty edamski 30g	105			W:	304,0937	g		
	Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Biłonnik:	23,92206	g		
Salata liście 10g	2							Sól:	5,90	g			
	649			942		625		90					
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2163	kcal		
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	98,836	g		
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	66,4214	g		
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprószyany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231						w tym nasycone	
	Szynka konserwowa 60g	52	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	305,289	g		
	Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Biłonnik:	24,7398	g		
Salata liście 10g	2							Sól:	4,47	g			
	635		804	634		90							
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2101	kcal		
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	97,713	g		
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	66,1634	g		
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Szpinak oprószyany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231						w tym nasycone	
	Szynkowa dębowa 60g	66	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	305,156	g		
	Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Biłonnik:	24,7398	g		
Salata liście 10g	2							Sól:	4,59	g			
	611		804	596		90							
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSYWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2273	kcal		
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	103,8786	g		
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	T:	72,5952	g		
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka kapusty białej i marchwi z olejem rzepakowym 120g	94	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231						w tym nasycone	
	Szynkowa dębowa 60g	66	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	319,2891	g		
	Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Biłonnik:	36,5782	g		
Salata liście 10g	2							Sól:	5,34	g			
Suchary (GLU PSZ) bezcukrowe 2szt	71												
	652			783		591		247					

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, orzechy, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasycone w tym tłuszcz

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
LUB - Łubin i produkt pochodny,
MCK - Miecza i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Rvby i pochodne.