

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161	EN: 2417 kcal B: 129,8697 g T: 83,8172 g w tym nasycone 31,35358 g W: 299,7802 g Blonnik: 28,8361 g Sól 5,78 g			
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254						
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Salceson extra (GLU PSZ_SOJ) 60g	129						
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ogórek świeży 50g	6						
	Gruszka 130g	70			Liść sałaty 10g	2						
	Papryka 30g	11										
Liść sałaty 10g	2											
	825			945		486		161				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161	EN: 2399 kcal B: 130,5167 g T: 75,9572 g w tym nasycone 28,13558 g W: 313,2272 g Blonnik: 30,8361 g Sól 6,13 g			
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254						
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JEJCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Fielt delikatesowy z kurcząt 60g	61						
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3						
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6						
	Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2											
	845			974		419		161				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161	EN: 2323 kcal B: 130,4467 g T: 67,7072 g w tym nasycone 22,66388 g W: 313,1572 g Blonnik: 30,8361 g Sól 6,13 g			
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254						
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JEJCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Fielt delikatesowy z kurcząt 60g	61						
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3						
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6						
	Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2											
	807			974		381		161				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN: 2443 kcal B: 140,3841 g T: 82,9172 g w tym nasycone 31,31488 g W: 303,2603 g Blonnik: 36,5561 g Sól 6,71 g			
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo razowe (GLU PSZE_GLU ŻYT) 100g	231						
	Pieczywo razowe (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	231	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Fielt delikatesowy z kurcząt 60g	61						
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Salata 15g	3						
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6						
	Papryka 50g	18										
Pomidor 30g	6											
Liść sałaty 10g	2											
	793			921		376		353				

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 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 / starczynn,
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,