

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2492	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba (RYB) smażona panierowana (GLU PSZ, JAJ) 100g	332	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	83,5877	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	95,3649	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172			W:	30,86398	g	w tym nasyczone
	Pasta z jaj ze szczypiorkiem (JAJ, MLE) 75g	186	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Tatrzaska drobiowa z zapiecka 30g	71			Błonnik:	26,7682	g	
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Sól:	4,71	g	
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		894		918		594		86				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2165	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	165	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	84,1925	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	61,2785	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	26,04875	g	w tym nasyczone
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Tatrzaska drobiowa z zapiecka 30g	71			Błonnik:	332,8655	g	
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Salata liście 10g	2			Sól:	26,651	g	
	Banan 120g	116										
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		838		693		548		86				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2069	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	165	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	88,5225	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	49,0365	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	19,37675	g	w tym nasyczone
	Polędwica z pasieki 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Tatrzaska drobiowa z zapiecka 30g	71			Błonnik:	332,4595	g	
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Salata liście 10g	2			Sól:	26,651	g	
	Banan 120g	116										
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		780		693		510		86				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), twarogiem (MLE) i warzywami	160	EN:	2228	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	165	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	99,3719	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kisiel z truskawkami b/c 150g	66	T:	71,6805	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	27,27865	g	w tym nasyczone
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Tatrzaska drobiowa z zapiecka 30g	71			Błonnik:	321,5326	g	
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Salata liście 10g	2			Sól:	35,951	g	
	Banan 120g	116										
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		770		727		505		226				

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

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczynyv,
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.