

	ŚNIADANIE	Kcal		Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Barszcz z botwiny (SEL, GLU PSZ, MLE) z ziemniakami 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokólski 180ml	90	EN:	2165	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	212	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	105,5245	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	55,3975	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Pieczeń myśliwska (GLU PSZ, SOJ, MLE, SO2) 60g	151			W:	27,847	g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Blonnik:	28,78	g
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Sól	4,92	g
	Ogórek świeży 30g	5									
Liść sałaty 10g	2										
	794			762		519		90			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokólski 180ml	90	EN:	2101	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	212	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	102,2045	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	47,6925	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Poleđwica z pasieki 60g	58			W:	24,843	g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Blonnik:	27,963	g
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Sól	5,70	g
	Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2										
	795			790		426		90			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokólski 180ml	90	EN:	2025	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	212	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	102,1345	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	39,4425	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuly z wody 120g	36	Poleđwica z pasieki 60g	58			W:	19,371	g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Blonnik:	27,963	g
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Sól	5,70	g
	Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2										
	757			790		388		90			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2233	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	212	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Kefir (MLE) sokólski 180ml	90	B:	110,5149	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	53,4315	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Poleđwica z pasieki 60g	58			W:	27,6202	g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Pomidor 100g	17			Blonnik:	346,2381	g
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Sól	38,143	g
	Ogórek świeży 50g	9									
Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2										
Biszkopty (GLU PSZ, JAJ) bezcukrowe 30g	101										
	837			766		383		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 JEĆZ - 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, białe, miódkał.
SEL - Seler i pochodne.
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy.
B: białko [g]
W: w tym nasycone w tym tłuszcze nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne.
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny.
LUB - Lubin i produkty pochodne.
MCK - Mieczałki i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne.
RYB - Rvby i pochodne.