

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN: 2177 kcal B: 104,7782 g T: 59,7026 g <small>w tym nasycone</small> W: 313,4806 g Błonnik: 23,6958 g Sól 4,39 g		
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a'la Coleslaw (JAJ, MLE, GOR, S02) 120g	85	Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129					
	Pasta twarogowa (MLE) z rybą (RYB) 150g	167	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ogórek świeży 50g	6					
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2					
	Papryka 30g	11									
Liść sałaty 10g	2										
	860			781		486		50			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN: 2055 kcal B: 106,086 g T: 47,029 g <small>w tym nasycone</small> W: 310,247 g Błonnik: 23,423 g Sól 4,09 g		
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Szynka konserwowa 60g	52					
	Pasta twarogowa (MLE) z rybą (RYB) 150g	167	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3					
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6					
	Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2										
	855			740		410		50			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN: 1979 kcal B: 106,016 g T: 38,779 g <small>w tym nasycone</small> W: 310,177 g Błonnik: 23,423 g Sól 4,09 g		
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Szynka konserwowa 60g	52					
	Pasta twarogowa (MLE) z rybą (RYB) 150g	167	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3					
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6					
	Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2										
	817			740		372		50			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	250	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN: 2169 kcal B: 114,4342 g T: 58,9276 g <small>w tym nasycone</small> W: 309,3076 g Błonnik: 34,3258 g Sól 4,80 g		
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany w tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50			
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a'la Coleslaw (JAJ, MLE, GOR, S02) 120g	85	Szynka konserwowa 60g	52					
	Pasta twarogowa (MLE) z rybą (RYB) 150g	167	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Salata 15g	3					
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6					
	Papryka 50g	18									
Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2										
	803			757		367		242			

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 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, 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 - Mieczażki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,