

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa owocowa z makaronem (GLU PSZ, MLE) 400ml	225	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2464	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Stek wieprzowy z cebulką (GLU PSZ, JAJ) 90/20g	388	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	112,0039	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	88,8119	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W tym nasyczone	35,57516	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i szczypiorkiem 150g	221	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Salata 15g	3			W:	315,3964	g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Blonnik:	20,7532	g
	Pomidor 30g	6							Sól	3,45	g
Salata liście 10g	2										
	928			927		519		90			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2338	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	126,2415	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	64,3995	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W tym nasyczone	33,5877	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Salata 15g	3			W:	328,845	g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Blonnik:	29,249	g
	Pomidor 30g	6							Sól	3,81	g
Salata liście 10g	2										
	927			802		519		90			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2262	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	126,2495	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	56,1435	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W tym nasyczone	28,1139	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Salata 15g	3			W:	328,601	g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Blonnik:	29,219	g
	Pomidor 30g	6							Sól	3,81	g
Salata liście 10g	2										
	889			802		481		90			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2433	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	B:	133,2139	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	77,3199	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W tym nasyczone	37,12966	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Salata 15g	3			W:	320,3404	g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Blonnik:	37,9582	g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,40	g
Salata liście 10g	2										
	859			816		476		282			

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 pszeniny,
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 laktazą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, białostacie, miodłab.
SEL - Seler i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktazy,
B: białko [g]
w tym nasyczone w tym tłuszcze nasyczone

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 - Równy i pochodne.