

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa ziemniaczana z fasola (GLU PSZ, SEL) 400ml	297	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2417	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	107,3765	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	76,25735	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			w tym	29,21963	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i szczypiorkiem 150g	221	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			nasycone	324,9774	g
	Papryka 50g	18			Salata liście 10g	2			W:	24,9396	g
	Ogórek świeży 30g	5							Sól:	5,33	g
Salata liście 10g	2										
	853			949		529		86			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2512	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,1815	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JĘCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,06735	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			w tym	26,03113	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	331,4274	g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Błonnik:	26,9246	g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,61	g
Liść sałaty 10g	2										
	930			967		529		86			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2436	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,1115	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JĘCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	59,81735	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			w tym	20,55913	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	331,3574	g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Błonnik:	26,9246	g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,61	g
Liść sałaty 10g	2										
	892			967		491		86			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2549	kcal
	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	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	B:	112,2245	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	74,12635	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			w tym	28,89033	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z wiśni b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			W:	332,2104	g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Błonnik:	36,3046	g
	Ogórek 50g	9							Sól:	2465,44	g
Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2										
	871			914		486		278			

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 JĘCZ - 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 / siarczyny,
LUB - Lubin i produkty pochodne,
MCK - Mleczaki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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