

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa ogórkowa (GLU PSZ, SEL, MLE, GOR) 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2410	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie śmietankowo-potrawkowym z roszynką (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	128,5435	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	77,774	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi z olejem 120g	96	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	311,812	g	w tym nasyczone
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek świeży 50g	7			W:	311,812	g	
	Dżem 20g	63			Liść sałaty 10g	2			Biłonnik:	25,2705	g	
Papryka 30g	11							Sól:	6,85	g		
Salata liście 10g	2											
	818			1059		443		90				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa grysikowa (GLU PSZ, SEL) 400ml	156	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2244	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie śmietankowo-potrawkowym z roszynką (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	128,0105	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	69,611	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	35	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	32,3292	g	w tym nasyczone
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 30g	6			W:	286,789	g	
	Dżem 20g	63			Liść sałaty 10g	2			Biłonnik:	21,6365	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,88	g		
Salata liście 10g	2											
	813			899		442		90				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa grysikowa (GLU PSZ, SEL) 400ml	156	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2168	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie śmietankowo-potrawkowym z roszynką (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	127,9405	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	61,361	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuły z wody 120g	35	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	26,8572	g	w tym nasyczone
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 30g	6			W:	286,719	g	
	Dżem 20g	63			Liść sałaty 10g	2			Biłonnik:	21,6365	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,88	g		
Salata liście 10g	2											
	775			899		404		90				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa grysikowa (GLU PSZ, SEL) 400ml	156	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2317	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Udko gotowane w sosie śmietankowo-potrawkowym z roszynką (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	135,0365	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	T:	82,838	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi z olejem 120g	96	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	35,92398	g	w tym nasyczone
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 30g	6			W:	274,285	g	
	Papryka 50g	18			Liść sałaty 10g	2			Biłonnik:	33,5875	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	6,68	g		
Salata liście 10g	2											
	700			936		399		282				

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, pistacje, migdały.
SEL - Seler i pochodne.

MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy.
B: białko [g]
w tym nasycone w tym tłuszczce nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne.
SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny.
LUB - Łubin i produkty pochodne.
MCK - Mieczaiki i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jajka i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne.