

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2325	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:	98,4962	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:	73,6132	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129			W:	27,89438	g
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Surówka z selera (SEL, MLE) 50g	26			Blonnik:	26,5896	g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Sól:	5,37	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	807			926		506		86			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2277	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:	99,2662	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	64,3372	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61			W:	24,10978	g
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Blonnik:	338,3732	g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Sól:	5,61	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	807			955		429		86			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2201	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:	99,1962	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	56,0872	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61			W:	18,63778	g
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Blonnik:	338,3032	g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Sól:	5,65	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	769			955		391		86			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2363	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:	110,1392	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	70,5562	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61			W:	27,21358	g
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z wiśni b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			Blonnik:	341,3042	g
	Banan 120g	116			Surówka z selera (SEL, MLE) 50g	26			Sól:	38,6296	g
	Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2					
Salata liście 10g	2										
Suchary (GLU PSZ) bezcukrowe 2szt	71										
	810			898		412		243			

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 JECZ - 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, orzechy, 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.

SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyn.

LUB - Łubin i produktów pochodne.

MCK - Miecza i pochodne.

OZI - Orzechy ziemne i pochodne.

W: węglowodany

SKO - Skorupki i pochodne

JAJ - Jajka i pochodne.

RYB - Ryby i pochodne.