

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokólski 180ml	90	EN:	2216	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczeń wieprzowa w sosie własnym (GLU PSZ) 70/100g	338	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	109,0074	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	73,2814	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Indyk z pasieki 60g	56			W:	291,9564	g	
	Kiełbasa białadna na gorąco 70g	133	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			Błonnik:	25,0454	g	
	Musztarda (GOR) 20g	33							Sól:	6,17	g	
	Pomidor 100g	17										
Ogórek świeży 30g	5											
Liść sałaty 10g	2											
	754			964		408		90				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokólski 180ml	90	EN:	2176	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	108,163	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	71,8934	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprószone (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Indyk z pasieki 60g	56			W:	36,56098	g	
	Frankfurterki 70g	242	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			Błonnik:	24,0708	g	
	Pomidor 100g	17							Sól:	6,14	g	
	Liść sałaty 10g	2										
	825			853		408		90				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokólski 180ml	90	EN:	2100	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	108,093	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	63,6434	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Szpinak oprószone (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Indyk z pasieki 60g	56			W:	31,08898	g	
	Frankfurterki 70g	242	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			Błonnik:	285,578	g	
	Pomidor 100g	17							Sól:	24,0708	g	
	Liść sałaty 10g	2										
	787			853		370		90				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2194	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	112,2784	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	75,8384	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Indyk z pasieki 60g	56			W:	35,23946	g	
	Frankfurterki 70g	242	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Salata 15g	3			Błonnik:	281,9674	g	
	Pomidor 100g	17							Sól:	34,1452	g	
	Ogórek świeży 50g	9										
Liść sałaty 10g	2											
	766			816		365		247				

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 pszeniny.
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, 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 / siarczyny.
LUB - Łubin i produkty pochodne.
MCK - Mieczałki i pochodne.
OZI - Orzechki ziemne i pochodne.
W: węglowodany

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