

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2322	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	445	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	120,319	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	75,855	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i selera ze śmietaną (SEL, MLE) 120g	58	Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129			W:	31,1999	g	w tym nasycone
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ogórek świeży 50g	9			Błonnik:	23,389	g	
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Sól:	5,81	g	
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		764		979		489		90				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2380	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	445	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	122,061	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	80,567	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Tatrzaska drobiowa z zapieka 60g	143			W:	33,0293	g	w tym nasycone
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			Błonnik:	23,639	g	
	Banan 120g	116							Sól:	5,65	g	
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		764		1031		495		90				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2304	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	445	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	121,991	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	37			T:	72,317	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Tatrzaska drobiowa z zapieka 60g	143			W:	27,5573	g	w tym nasycone
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			Błonnik:	23,639	g	
	Banan 120g	116							Sól:	5,65	g	
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		726		1031		457		90				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2359	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Udko gotowane w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	445	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	B:	126,996	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	82,196	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i selera ze śmietaną (SEL, MLE) 120g	58	Tatrzaska drobiowa z zapieka 60g	143			W:	33,4137	g	w tym nasycone
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Salata 15g	3			Błonnik:	33,039	g	
	Banan 120g	116							Sól:	6,11	mg	
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
	Ogórek świeży 50g	9										
		705		955		452		247				

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 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: tłuszcz

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,
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 - Ryby i pochodne.