

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) owocowy 150g	92	EN:	2185	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem pieczarkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	103,201	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	63,554	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, pora ze śmietaną (MLE) 120g	44	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) 100/100g	216			W:	25,4066	g	w tym nasycone
	Pieczeń myśliwska (GLU PSZ, SOJ, MLE, SO2) 60g	151	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	314,989	g	
	Jabłko 150g	95							Biłonnik:	30,813	g	
	Papryka 30g	11							Sól:	4,06	g	
Salata liście 10g	2											
	823		702		568		92					
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) owocowy 150g	92	EN:	2178	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	155	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	102,486	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	60,964	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	25,3211	g	w tym nasycone
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	320,923	g	
	Jabłko 150g	95							Biłonnik:	32,533	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,00	g	
Salata liście 10g	2											
	758		766		562		92					
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) owocowy 150g	92	EN:	2102	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	155	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	102,416	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	37			T:	52,714	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	19,8491	g	w tym nasycone
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	320,853	g	
	Jabłko 150g	95							Biłonnik:	32,533	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,00	g	
Salata liście 10g	2											
	720		766		524		92					
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2150	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	155	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	B:	108,854	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	63,564	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, pora ze śmietaną (MLE) 120g	44	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	26,2209	g	w tym nasycone
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Salata 15g	3			W:	305,46	g	
	Jabłko 150g	95							Biłonnik:	40,317	g	
	Papryka 50g	18							Sól:	5,32	mg	
Pomidor 30g	6											
Salata liście 10g	2											
	708		676		519		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 w 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, pistacie, 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.