

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2248	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Bigos popularny (GLU PSZ, SOJ) 200g	275	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	104,505	g
	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	69,6941	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) 100/100g	216			W:	27,5283	g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59			Ser (MLE) topiony trójkątek 17g 30g	51			Blonnik:	318,492	g
	Gruszka 130g	70			Liść sałaty 10g	2			Sól:	32,833	g
	Pomidor 30g	6								7,05	g
	Salata liście 10g	2									
		<b>721</b>		<b>819</b>		<b>618</b>		<b>90</b>			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2270	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	96,4575	g
	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,1585	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	28,7416	g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	334,065	g
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Sól:	32,8175	g
	Pomidor 30g	6								5,50	g
	Salata liście 10g	2									
		<b>746</b>		<b>821</b>		<b>613</b>		<b>90</b>			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2194	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	96,3874	g
	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	59,9085	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	23,2696	g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	333,995	g
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Sól:	32,8175	g
	Pomidor 30g	6								5,50	g
	Salata liście 10g	2									
		<b>708</b>		<b>821</b>		<b>575</b>		<b>90</b>			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2422	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	110,683	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	T:	74,1935	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	31,5836	g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	348,968	g
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Sól:	42,6775	g
	Pomidor 30g	6								6,74	g
	Salata liście 10g	2									
	Biszkopty (GLU PSZ, JAJ) bezcukrowe 30g	101									
		<b>779</b>		<b>797</b>		<b>570</b>		<b>276</b>			

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 pszenicy,  
 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 tłuszcze nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,  
 SO2 - 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,