

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pieczarkowa z makaronem (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	228	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z mussem mango 150g	140	EN:	2463	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:	128,1192	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	80,1082	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	32,18338	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i szczypiorkiem 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	321,2812	g	
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Biłonnik:	27,4656	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	3,49	g	
Salata liście 10g	2											
	888			916		519		140				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z mussem mango 150g	140	EN:	2387	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hasze z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	122,4792	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,3316	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Buraczki oprószone (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	35,80584	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	335,5942	g	
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Biłonnik:	29,8602	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	3,66	g	
Salata liście 10g	2											
	887			841		519		140				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z mussem mango 150g	140	EN:	2311	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hasze z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	122,4092	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	37			T:	60,0816	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Buraczki oprószone (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	30,33384	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	335,5242	g	
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Biłonnik:	29,8602	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	3,66	g	
Salata liście 10g	2											
	849			841		481		140				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2434	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Hasze z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231			B:	130,6892	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	76,6412	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	36,28988	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Salata 15g	3			W:	325,1252	g	
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Biłonnik:	39,8206	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	4,13	mg	
Salata liście 10g	2											
	819			807		476		332				

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, 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 - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczaiki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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