

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2476	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Stek wieprzowy z cebulką (GLU PSZ, JAJ) 90/20g	388	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	108,7717	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	87,5717	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	33,17113	g	w tym nasycone
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	328,1087	g	
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Błonnik:	30,5996	g	
	Papryka 30g	11							Sól:	4,67	g	
Salata liście 10g	2											
	844			1008		529		95				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2258	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:	114,0305	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	60,2145	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kalafior z wody 120g	29	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	30,38195	g	w tym nasycone
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	329,9865	g	
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Błonnik:	31,378	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	3,66	g	
Salata liście 10g	2											
	839			795		529		95				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2182	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:	113,9605	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	37			T:	51,9645	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kalafior z wody 120g	29	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	24,90995	g	w tym nasycone
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	329,9165	g	
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Błonnik:	31,378	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	4,76	g	
Salata liście 10g	2											
	801			795		491		95				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2389	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	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	B:	126,0097	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	71,2937	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	33,31923	g	w tym nasycone
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	19	Pomidor 100g	17			W:	331,0967	g	
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Błonnik:	42,3816	g	
	Papryka 50g	18							Sól:	5,93	mg	
Pomidor 30g	6											
Salata liście 10g	2											
	789			833		486		281				

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 - Mieczaiki i pochodne,
 OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
 W: węglowodany

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