

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, SEL) 400ml	289	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2395 106,866 87,4132 29,1259 310,409 27,5006 6,51	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Pasztecik pieczony (GLU PSZ, SOJ, SEL) z indyka 60g	199					
Kielbasa biała na gorąco 70g	133	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek kiszony (GOR) 50g	6						
Musztarda (GOR) 20g	33				2						
Gruszka 130g	70										
Pomidor 30g	6										
Liść salaty 10g	2										
	808			941		556		90			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, SEL) 400ml	289	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2287 109,373 71,8712 27,038 315,149 29,9806 5,93	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JEJCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Indyk z pasieki 60g	56					
Kielbaska biała delikatniejsza z szynki (SOJ, SEL, GOR) 70g	136	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17						
Jabłko 150g	95				2						
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	803			970		424		90			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, SEL) 400ml	289	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2211 109,303 63,6212 21,566 315,079 29,9652 5,93	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JEJCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Indyk z pasieki 60g	56					
Kielbaska biała delikatniejsza z szynki (SOJ, SEL, GOR) 70g	136	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17						
Jabłko 150g	95				2						
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	765			970		386		90			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, SEL) 400ml	289	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2298 118,159 76,8912 29,554 302,698 39,9406 6,43	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231					
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Indyk z pasieki 60g	56					
Kielbaska biała delikatniejsza z szynki (SOJ, SEL, GOR) 70g	136	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17						
Jabłko 150g	95				2						
Papryka 50g	18										
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	753			917		381		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 pszenicy,
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,
GLU JEJCZ - 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 - Skorupki i pochodne
JAU - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,