

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa pieczarkowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2458	kcal	
	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			B:	123,8752	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	78,4422	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	30,79038	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i szczypiorkiem 150g	221	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	327,6512	g	
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Biłonnik:	26,3096	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	4,67	g		
Salata liście 10g	2											
	952			901		519		86				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2526	kcal	
	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			B:	120,41	g	
	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			T:	77,7952	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	30,53748	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	351,0782	g	
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Biłonnik:	29,7846	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	3,55	g		
Salata liście 10g	2											
	951			970		519		86				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2450	kcal	
	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			B:	120,3402	g	
	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			T:	69,5452	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	25,06548	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	351,0082	g	
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Biłonnik:	29,7846	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	3,55	g		
Salata liście 10g	2											
	913			970		481		86				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2528	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Kisiel z truskawkami b/c 150g	66	B:	134,8152	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	82,8902	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	33,08048	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców leśnych b/c 200ml	19	Salata 15g	3			W:	329,9352	g	
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Biłonnik:	38,6046	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	4,75	mg		
Salata liście 10g	2											
	883			917		476		252				

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 JEJCZ - 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.