

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2490	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:	130,2057	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:	78,3632	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	29,89878	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i szczypiorkiem 150g	221	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	330,3982	g	
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Biłonnik:	28,2411	g	
	Ogórek świeży 30g	5							Sól:	3,43	g	
Salata liście 10g	2											
	934			941		529		86				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2519	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:	127,3407	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:	78,0382	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	29,81828	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	341,3532	g	
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Biłonnik:	29,1611	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	3,43	g	
Salata liście 10g	2											
	934			970		529		86				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2443	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:	127,2707	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:	69,7882	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	24,34628	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	341,2832	g	
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Biłonnik:	29,1611	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	3,43	g	
Salata liście 10g	2											
	896			970		491		86				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2521	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:	141,7457	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE_GLU ŻYT) 100g	231	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	83,1332	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	32,36128	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z wiśni b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			W:	320,2102	g	
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Biłonnik:	37,9811	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	4,62	mg	
Salata liście 10g	2											
	866			917		486		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: 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 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.