

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2540	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko pieczone 170g	475	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	148,082	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	87,439	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129			W:	35,73517	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i rzodkiewką 150g	221	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Papryka 50g	18			W:	301,99	g	
Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2			Błonnik:	25,8216	g		
Pomidor 30g	6							Sól:	4,94	g		
Salata liście 10g	2											
	909			1043		498		90				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2449	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie śmietankowo-potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	137,917	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	77,248	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Półdewica z pasieki 60g	58			W:	37,2569	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	313,968	g	
Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Błonnik:	25,519	g		
Pomidor 30g	6							Sól:	5,09	g		
Salata liście 10g	2											
	908			1035		416		90				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2373	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie śmietankowo-potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	137,847	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	68,998	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Półdewica z pasieki 60g	58			W:	31,7849	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	313,898	g	
Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Błonnik:	25,519	g		
Pomidor 30g	6							Sól:	5,09	g		
Salata liście 10g	2											
	870			1035		378		90				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2457	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Udko gotowane w sosie śmietankowo-potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	141,738	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	T:	82,689	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Półdewica z pasieki 60g	58			W:	36,7341	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			W:	303,731	g	
Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Błonnik:	34,239	g		
Pomidor 30g	6							Sód	5,49	g		
Salata liście 10g	2											
	840			997		373		247				

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 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 pszeniny.

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: tłuszcze

SOJ - Soja i pochodne.

MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą.

ORZ - Orzechy; włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, orsziaste, 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 orodukty pochodne.

MCK - Mieczaiki i pochodne.

OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.

W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne

JAJ - Jaja i pochodne.

RYB - Ryby i pochodne.