

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	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	Zraziki mielone smażone (GLU PSZ, JAJ) z sosem chrzanowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	396	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	97,2929	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	82,4609	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Paszтет pieczony (GLU PSZ, SOJ, SEL) z indyka 60g	199			W:	34,05766	g	w tym nasycone
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek kiszony (GOR) 50g	6			W:	343,3224	g	
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Biłownik:	25,5592	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	6,17	g		
Salata liście 10g	2											
	807			996		556		90				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2180	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet (GLU PSZ, JAJ) z udźca indyka gotowany z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	222	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	94,9625	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	58,9025	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Tatrzńska drobiowa z zapiecka 60g	143			W:	25,9565	g	w tym nasycone
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	329,885	g	
	Banan 120g	116							Biłownik:	24,771	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,38	g		
Salata liście 10g	2											
	807			788		495		90				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2104	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet (GLU PSZ, JAJ) z udźca indyka gotowany z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	222	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	94,8925	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	37			T:	50,6525	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Tatrzńska drobiowa z zapiecka 60g	143			W:	20,4845	g	w tym nasycone
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	329,815	g	
	Banan 120g	116							Biłownik:	24,771	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,37	g		
Salata liście 10g	2											
	769			788		457		90				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2254	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet (GLU PSZ, JAJ) z udźca indyka gotowany z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	222	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	B:	99,5929	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	69,6889	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Tatrzńska drobiowa z zapiecka 60g	143			W:	28,80726	g	w tym nasycone
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			W:	324,1684	g	
	Banan 120g	116							Biłownik:	34,6502	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,88	mg		
Salata liście 10g	2											
Papryka 50g	18											
	757			798		452		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 pszenny,
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,
GLU JEÇZ - 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,
SO2 - 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.