

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Barszcz czerwony zabieliary (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z mussem mango 150g	140	EN:	2134 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem pieczarkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	104,791 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	54,9466 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Szynkowa dębowa 60g	66			W:	25,4229 g
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Surówka z marchwi z olejem 50g	40			W:	319,144 g
	Szynka z pasieki 30g	30			Liść sałaty 10g	2			Błonnik:	27,7189 g
Pomidor 100g	17							Sól:	6,53 g	
Papryka 30g	11									
Salata liście 10g	2									
	794			743		457		140		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Barszcz czerwony zabieliary (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z mussem mango 150g	140	EN:	2156 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	103,677 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	57,072 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Szynkowa dębowa 60g	66			W:	28,494 g
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	320,742 g
	Szynka z pasieki 30g	30			Pomidor 30g	6			Błonnik:	27,207 g
Pomidor 100g	17							Sól:	6,70 g	
Salata liście 10g	2									
	783			809		424		140		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Barszcz czerwony zabieliary (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z mussem mango 150g	140	EN:	2080 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	103,607 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	48,822 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Szynkowa dębowa 60g	66			W:	23,022 g
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	320,672 g
	Szynka z pasieki 30g	30			Pomidor 30g	6			Błonnik:	27,207 g
Pomidor 100g	17							Sól:	6,69 g	
Salata liście 10g	2									
	745			809		386		140		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Barszcz czerwony zabieliary (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2182 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	108,403 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Pudding (MLE) z tapioki z mussem mango 150g	140	T:	63,154 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi z olejem 120g	96	Szynkowa dębowa 60g	66			W:	28,0556 g
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Salata 15g	3			W:	313,625 g
	Szynka z pasieki 30g	30			Pomidor 30g	6			Błonnik:	37,523 g
Pomidor 100g	17							Sól:	7,15 g	
Salata liście 10g	2									
Papryka 50g	18									
	733			771		381		297		

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 JECZ - 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
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,