

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa ziemniaczana z fasolą (GLU PSZ SEL) 400ml	297	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2305	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczeń więprzowa w sosie własnym (GLU PSZ) 70/100g	338	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254			B:	109,3945	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	76,262	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, pora ze śmietaną (MLE) 120g	44	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	306,514	g
	Kiełbasa białadna na gorąco 70g	133	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek świeży 50g	9			Błonnik:	29,0465	g
	Musztarda (GOR) 20g	33			Salata liście 10g	2			Sól:	4,79	g
	Mandarynki 80g	36									
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	800			934		521		50			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ MLE SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2219	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Wołowina w potrawce (GLU PSZ MLE) 70/100g	270	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254			B:	109,4595	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	67,839	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z pomidorów z olejem rzepakowym 120g	69	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	30,92	g
	Kiełbaska biała delikatosowa z szynki (SOJ SEL GOR) 70g	136	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Błonnik:	28,7235	g
	Mandarynki 80g	36			Pomidor 30g	6			Sól:	4,61	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	770			880		519		50			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ MLE SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2143	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Wołowina w potrawce (GLU PSZ MLE) 70/100g	270	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254			B:	109,3895	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	59,589	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Surówka z kurczaka z olejem rzepakowym 120g	69	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	25,448	g
	Kiełbaska biała delikatosowa z szynki (SOJ SEL GOR) 70g	136	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Błonnik:	304,242	g
	Mandarynki 80g	36			Pomidor 30g	6			Sól:	4,61	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	732			880		481		50			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ MLE SEL) 400ml	286	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2269	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Wołowina w potrawce (GLU PSZ MLE) 70/100g	270	Pieczywo razowe (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	231	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	B:	119,2945	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	72,076	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, pora ze śmietaną (MLE) 120g	44	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	35,0437	g
	Kiełbaska biała delikatosowa z szynki (SOJ SEL GOR) 70g	136	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			Błonnik:	302,529	g
	Mandarynki 80g	36			Pomidor 30g	6			Sól:	39,9335	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
Papryka 50g	18										
	720			831		476		242			

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 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, miodak.
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 / siarczyn.
LUB - Łubin i produkty pochodne.
MCK - Mieczałki i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne.
RYB - Ryby i pochodne.