

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JEJCZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym z/c 150g	178	EN:	2632	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Gołąbki z mięsa i ryżu z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 230/100g	476	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	98,2255	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	81,335	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Kielbasa żywiecka poduszana (SOJ) 60g	130			W:	33,62105	g	w tym nasycone
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Surówka z selera (SEL, MLE) 50g	26			W:	395,7025	g	
	Dżem 20g	63			Salata liście 10g	2			Blonnik:	39,033	g	
	Ogórek świeży 30g	5			Jabłko 150g	95			Sól	4,69	g	
Liść sałaty 10g	2											
	847			1005		602		178				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JEJCZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym z/c 150g	178	EN:	2633	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi leniwe (MLE, JAJ, GLU PSZ) b/c 250g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	112,3479	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) 120g	92	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	81,184	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Tatrzańska drobiowa z zapiecka 60g	143			W:	36,91495	g	w tym nasycone
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Salata 15g	3			W:	380,2797	g	
	Dżem 20g	63			Pomidor 30g	6			Blonnik:	30,8912	g	
	Pomidor 30g	6			Jabłko 150g	95			Sól	4,70	g	
Liść sałaty 10g	2											
	848			1011		596		178				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JEJCZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym z/c 150g	178	EN:	2442	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi leniwe (MLE, JAJ, GLU PSZ) b/c 250g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	111,9179	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) 120g	92	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	60,4881	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Tatrzańska drobiowa z zapiecka 60g	143			W:	26,27695	g	w tym nasycone
	Sucha z fileta 60g	80			Salata 15g	3			W:	379,4967	g	
	Dżem 20g	63			Pomidor 30g	6			Blonnik:	30,8912	g	
	Pomidor 30g	6			Jabłko 150g	95			Sól	5,26	g	
Liść sałaty 10g	2											
	695			1011		558		178				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JEJCZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2645	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pierogi leniwe (MLE, JAJ, GLU PSZ) b/c 250g	606	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym b/c 150g	158	B:	130,3325	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Surówka z marchwi z olejem 120g	96	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	88,565	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Tatrzańska drobiowa z zapiecka 60g	143			W:	36,97943	g	w tym nasycone
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Salata 15g	3			W:	351,1055	g	
	Sucha z fileta 30g	40			Pomidor 30g	6			Blonnik:	40,675	g	
	Pomidor 30g	6			Jabłko 150g	95			Sól	6,42	g	
Liść sałaty 10g	2											
	757			991		553		344				

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: tłuszcz

SOJ - Soja i pochodne.
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą.
ORZ - Orzechy włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, białe, miódkał.
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.
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny.
LUB - Lubin i produkty pochodne.
MCK - Mieczaiki i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.
W: węglowodany

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