

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pieczarkowa z makaronem (SEL, GLU PSZ, MLE) 400ml	228	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2159	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JA) w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	219	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Wafle ryżowe Zszt	45	B:	98,0195	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,8655	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	30,8425	g
	Pasta z jaj (JAJ, MLE) 75g	186	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	298,818	g
	Szynka mozaikowa 30g	38			Pomidor 30g	6			Błonnik:	23,92	g
Pomidor 100g	17							Sól:	6,17	g	
Ogórek świeży 30g	5										
Salata liście 10g	2										
	810			798		416		135			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2119	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JA) w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	219	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Wafle ryżowe Zszt	45	B:	96,6845	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	56,4975	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	26,9032	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	320,71	g
	Szynka mozaikowa 30g	38			Pomidor 30g	6			Błonnik:	29,205	g
Pomidor 100g	17							Sól:	6,37	g	
Salata liście 10g	2										
	699			869		416		135			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2066	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JA) w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	219	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Wafle ryżowe Zszt	45	B:	95,8655	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	44,1775	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	20,3105	g
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	336,199	g
	Dżem 20g	63			Pomidor 30g	6			Błonnik:	29,43	g
Pomidor 100g	17							Sól:	6,71	g	
Salata liście 10g	2										
	684			869		378		135			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), twarogiem (MLE) i warzywami	160	EN:	2085	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JA) w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	219	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	B:	105,925	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	58,7295	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	24,3644	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	15	Salata 15g	3			W:	301,668	g
	Szynka mozaikowa 30g	38			Pomidor 30g	6			Błonnik:	37,73	g
Pomidor 100g	17							Sól:	6,69	g	
Salata liście 10g	2										
	631			831		373		250			

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 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, 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 - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jajka i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,