

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2333	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko pieczone 170g	475	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	133,2555	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	84,278	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Pieczeń myśliwska (GLU PSZ, SOJ, MLE, SO2) 60g	151			W:	269,416	g
	Parówki (MLE) z filetem indyka 70g	143	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Błonnik:	22,7855	g
	Musztarda (GOR) 20g	33			Pomidor 30g	6			Sól:	5,58	g
	Pomidor 100g	17									
Papryka 30g	11										
Salata liście 10g	2										
	794			980		509		50			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2195	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie śmietankowo-potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	115,6785	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	73,607	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Szynkowa dębowa 60g	66			W:	30,2934	g
	Parówki (MLE) z filetem indyka 70g	143	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Błonnik:	25,4045	g
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			Sól:	5,70	g
	Salata liście 10g	2									
	752		969		424		50				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2119	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie śmietankowo-potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	115,6085	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	37			T:	65,357	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Szynkowa dębowa 60g	66			W:	24,8214	g
	Parówki (MLE) z filetem indyka 70g	143	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Błonnik:	27,123	g
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			Sól:	5,69	g
	Salata liście 10g	2									
	714		969		386		50				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), twarogiem (MLE) i warzywami	160	EN:	2238	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Udko gotowane w sosie śmietankowo-potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231			B:	127,3095	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	T:	75,592	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Szynkowa dębowa 60g	66			W:	30,8284	g
	Parówki (MLE) z filetem indyka 70g	143	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			Błonnik:	276,737	g
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			Sól:	6,23	mg
	Salata liście 10g	2									
Papryka 50g	18										
	702		945		381		210				

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, ościste, 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 / siarczyny.
LUB - Lubin i orodktv pochodne.
MCK - Mieczaiki i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.
W: węglowodany

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