

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) owocowy 150g	92	EN:	2499 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem chrzanowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	262	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	111,881 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	81,4489 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty białej i marchwi z olejem rzepakowym 120g	94	Paszтет pieczony (GLU PSZ, SOJ, SEL) z indyka 60g	199			W:	38,563 g
Twarożek ze śmietaną (MLE) i rzodkiewką 150g	221	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	343,495 g	
Dżem 20g	63			Salata liście 10g	2			W:	26,3282 g	
Ogórek świeży 30g	5							Sól:	4,43 g	
Salata liście 10g	2									
	892			948		567		92		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) owocowy 150g	92	EN:	2276 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 100/100g	236	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	115,746 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	60,7737 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Szynka z pasieki 60g	60			T:	32,2877 g
Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	330,724 g	
Dżem 20g	63			Salata liście 10g	2			W:	28,738 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,07 g	
Salata liście 10g	2									
	892			864		428		92		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) owocowy 150g	92	EN:	2200 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 100/100g	236	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	115,676 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	52,5237 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuly z wody 120g	36	Szynka z pasieki 60g	60			T:	26,8157 g
Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	330,654 g	
Dżem 20g	63			Salata liście 10g	2			W:	28,738 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,06 g	
Salata liście 10g	2									
	854			864		390		92		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2300 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 100/100g	236	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	121,039 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	T:	71,7199 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty białej i marchwi z olejem rzepakowym 120g	94	Szynka z pasieki 60g	60			T:	35,5266 g
Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			W:	312,09 g	
Ogórek świeży 50g	9			Salata liście 10g	2			W:	38,3462 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,69 g	
Salata liście 10g	2									
	770			898		385		247		

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, pistacie, 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,