

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, SEL) 400ml	289	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	2357 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	124,273 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	72,6692 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Szynka mozaikowa 60g	76			W:	28,4748 g
	Pasta twarogowa (MLE) z rybą (RYB) 150g	167	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	315,698 g
	Ogórek kiszony (GOR) 60g	6			Pomidor 30g	6			Blonnik:	28,6626 g
Jabłko 150g	95							Sól:	5,38 g	
Papryka 30g	11									
Liść salaty 10g	2									
	888			945		434		90		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, SEL) 400ml	289	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	2375 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	120,916 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JĘCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	72,1992 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Szynka mozaikowa 60g	76			W:	28,3613 g
	Pasta twarogowa (MLE) z rybą (RYB) 150g	167	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	324,684 g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Blonnik:	28,9526 g
Pomidor 30g	6							Sól:	4,51 g	
Liść salaty 10g	2									
	877			974		434		90		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, SEL) 400ml	289	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	2299 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	120,846 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JĘCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	63,9492 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Szynka mozaikowa 60g	76			W:	22,8893 g
	Pasta twarogowa (MLE) z rybą (RYB) 150g	167	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	324,614 g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Blonnik:	28,9526 g
Pomidor 30g	6							Sól:	4,51 g	
Liść salaty 10g	2									
	839			974		396		90		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, SEL) 400ml	289	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2386 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	129,702 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	T:	77,2192 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Szynka mozaikowa 60g	76			W:	30,8773 g
	Pasta twarogowa (MLE) z rybą (RYB) 150g	167	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Salata 15g	3			W:	312,233 g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Blonnik:	38,9126 g
Pomidor 30g	6							Sól:	5,01 g	
Liść salaty 10g	2									
Papryka 50g	18									
	827			921		391		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 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 - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,