

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN: B: T: W: Błonnik: Sól	2435 100,6154 81,216 32,9872 338,9852 39,428 4,83	kcal g g g g g g	
	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						
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129						
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Surówka z selera (SEL, MLE) 50g	26						
	Papryka 50g	18			Salata liście 10g	2						
	Pomidor 30g	6										
Liść salaty 10g	2											
	785			1005		506		139				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN: B: T: W: Błonnik: Sól	2229 91,5894 69,103 30,1358 322,7837 34,7025 5,10	kcal g g g g g g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254						
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Szynka z pasieki 60g	60						
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Jabłko 150g	95						
	Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2						
	Liść salaty 10g	2										
	778			806		506		139				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN: B: T: W: Błonnik: Sól	2020 90,9274 46,535 18,717 322,1287 34,7025 6,19	kcal g g g g g g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254						
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Szynka z pasieki 60g	60						
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62			Jabłko 150g	95						
	Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2						
	Liść salaty 10g	2										
	607			806		468		139				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	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: B: T: W: Błonnik: Sól	2311 110,0484 74,262 32,6864 44,3225 7,04	kcal g g g g g g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139				
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Szynka z pasieki 60g	60						
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Jabłko 150g	95						
	Filet delikatesowy z kurcząt 30g	31			Salata liście 10g	2						
	Pomidor 100g	17										
Liść salaty 10g	2											
	741			782		463		325				

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 JEĆC - 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, białe, miódlat,
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 / selenydu,
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.