

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	2510	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczeń wierzowa w sosie własnym (GLU PSZ) 70/100g	338	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	115,237	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	102,098	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kapusta biała zasmażana (GLU PSZ) 120g	176	Śledź (RYB) w oleju 100/20g	315			W:	295,417	g
Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ser (MLE) topiony trójkącik 17g	52			Blonnik:	24,4231	g	
Ogórek świeży 50g	9			Salata liście 10g	2			Sól:	5,95	g	
Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2										
	666			1036		718		90			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	2186	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wierzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	107,994	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	60,127	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	29,4727	g
Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	23,3625	g	
Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2			Sól:	5,02	g	
Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2										
	737			772		587		90			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	2110	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wierzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	112,197	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	51,877	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuly z wody 120g	36	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	24,007	g
Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	310,574	g	
Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2			Sól:	5,02	g	
Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2										
	699			772		549		90			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2273	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Zraz wierzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	123,63	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	T:	68,291	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	32,9999	g
Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	307,612	g	
Ogórek świeży 50g	9			Liść sałaty 10g	2			Sól:	33,5425	g	
Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2										
Biszkopty (GLU PSZ, JAJ) bezcukrowe 30g	101										
	699			748		544		282			

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 - Jajca i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,