

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka brokułowa z fasolą czerwoną i sosem czosnkowym (7) 100g	38	EN:	2253	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:	100,33	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:	78,5447	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	30,167	g
	Jajecznicza (JAJ) na masle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek świeży 50g	9			W:	299,275	g
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2			Błonnik:	25,2206	g
	Papryka 50g	18							Sól:	4,64	g
Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2										
	885			912		418		38			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2301	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:	95,4277	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JEJCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	75,5021	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	32,014	g
	Jajecznicza (JAJ) na masle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	321,607	g
	Miód 20g	80			Pomidor 30g	6			Błonnik:	24,107	g
	Pomidor 30g	6							Sól:	4,72	g
Liść sałaty 10g	2										
	867			948		416		70			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2106	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:	93,5497	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JEJCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	54,7901	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	21,5296	g
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	321,464	g
	Miód 20g	80			Pomidor 30g	6			Błonnik:	24,1702	g
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,41	g
Liść sałaty 10g	2										
	710			948		378		70			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2354	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:	118,092	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	T:	83,8227	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	32,5421	g
	Jajecznicza (JAJ) na masle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			W:	297,949	g
	Szynka mozaikowa 30g	38			Pomidor 30g	6			Błonnik:	34,8706	g
	Ogórek świeży 50g	9							Sól:	6,61	g
Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2										
Suchary (GLU PSZ) bezcukrowe 2szt	71										
	837			888		373		256			

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 JEJCZ - 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: 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,