

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2483 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba (RYB) smażona panierowana (GLU PSZ_JAJ) 100g	332	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254			B:	113,003 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	78,6604 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Salatka jarzynowa (JAJ_SEL) z majonezem (JAJ_GOR) 100g	172			W:	26,7399 g
Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Szynkowa dębowa drobiowa 40g	39			W:	346,087 g	
Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	31,9497 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	4,90 g	
Salata liście 10g	2									
	913			913		562		95		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2347 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem pomidorowym (GLU PSZ_MLE) 100/100g	184	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254			B:	115,417 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	64,6844 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprósany (GLU PSZ_MLE) 120g	91	Salatka jarzynowa (JAJ_SEL) z olejem 100g	126			W:	29,0313 g
Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Szynkowa dębowa drobiowa 40g	39			W:	341,296 g	
Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	32,6033 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	4,41 g	
Salata liście 10g	2									
	913			823		516		95		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2271 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem pomidorowym (GLU PSZ_MLE) 100/100g	184	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254			B:	115,347 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	56,4344 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Szpinak oprósany (GLU PSZ_MLE) 120g	91	Salatka jarzynowa (JAJ_SEL) z olejem 100g	126			W:	23,5593 g
Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Szynkowa dębowa drobiowa 40g	39			W:	341,226 g	
Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	32,6033 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	4,41 g	
Salata liście 10g	2									
	875			823		478		95		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2346 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z sosem pomidorowym (GLU PSZ_MLE) 100/100g	184	Pieczywo razowe (GLU PSZE_GLU ŻYT) 100g	231			B:	121,79 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE_GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	T:	66,554 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Salatka jarzynowa (JAJ_SEL) z olejem 100g	126			W:	26,8244 g
Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Szynkowa dębowa drobiowa 40g	39			W:	334,17 g	
Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	40,5685 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	4,96 g	
Salata liście 10g	2									
	845			741		473		287		

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, 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 - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jajka i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,