

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	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:	2300 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	195	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,711 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	71,7975 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Paszтет pieczony (GLU PSZ, SOJ, SEL) z indyka 60g	199			W:	30,9347 g
Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Pomidor 100g	17			W:	322,689 g	
Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	30,385 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,57 g	
Liść sałaty 10g	2									
	763			831		567		139		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	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:	2105 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	195	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	105,037 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	50,8855 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Poędwica z pasieki 60g	58			W:	25,2808 g
Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Pomidor 100g	17			W:	317,94 g	
Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	32,265 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,69 g	
Liść sałaty 10g	2									
	763			777		426		139		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	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:	2029 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	195	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	104,967 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	42,6355 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Poędwica z pasieki 60g	58			W:	19,8088 g
Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Pomidor 100g	17			W:	317,87 g	
Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	32,265 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,69 g	
Liść sałaty 10g	2									
	725			777		388		139		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem tartare (MLE) i warzywami	209	EN:	2273 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany w sosie potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	195	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	112,9 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	69,4775 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Poędwica z pasieki 60g	58			W:	31,7897 g
Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z wiśni b/c 200ml	25	Pomidor 100g	17			W:	314,613 g	
Papryka 50g	18			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	41,385 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	6,62 g	
Liść sałaty 10g	2									
Biszkopt (GLU PSZ, JAJ) bezcukrowe 30g	101									
	734			808		383		348		

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 - Skorupki i pochodne
 JAJ - Jaja i pochodne,
 RYB - Ryby i pochodne,