

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa (GLU JECZ, SEL, MLE) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2197 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem chrzanowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	262	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	105,999 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	57,9025 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59			W:	31,0747 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i rzodkiewką 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	324,004 g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Blonnik:	23,035 g
	Papryka 30g	11							Sól:	4,65 g
	Liść salaty 10g	2								
		914		783		427		73		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa (GLU JECZ, SEL, MLE) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2168 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 100/100g	236	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	107,463 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	55,2135 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59			W:	29,2886 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	323,201 g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Blonnik:	27,593 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	4,79 g
	Liść salaty 10g	2								
		908		760		427		73		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa (GLU JECZ, SEL, MLE) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2092 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 100/100g	236	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	107,393 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	46,9635 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuly z wody 120g	36	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59			W:	23,8166 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	323,131 g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Blonnik:	27,593 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	4,79 g
	Liść salaty 10g	2								
		870		760		389		73		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa (GLU JECZ, SEL, MLE) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2205 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 100/100g	236	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	B:	111,314 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	61,3235 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59			W:	32,7651 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Pomidor 100g	17			W:	319,225 g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Blonnik:	36,043 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,31 g
	Liść salaty 10g	2								
	Papryka 50g	18								
		858		733		384		230		

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 JECZ - 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 - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,