

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Żurek zabielały (GLU ŻYT, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	317	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z wiśniami z/c 150g	90	EN:	2409	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczeń wieprzowa w sosie własnym (GLU PSZ) 70/100g	338	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	120,9207	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	74,3597	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W tym nasycone	28,94323	g	
	Pasta twarogowa z rybą (MLE, RYB) 150g	168	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	327,4877	g	
	Mandarynka 80g	36			Pomidor 30g	6			Błonnik:	26,1626	g	
	Ogórek świeży 30g	5							Sól:	3,50	g	
Salata liście 10g	2											
	795			1005		519		90				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa kalafiorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z wiśniami z/c 150g	90	EN:	2214	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	119,7945	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	61,9929	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprósany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W tym nasycone	32,05583	g	
	Pasta twarogowa z rybą (MLE, RYB) 150g	168	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	307,1005	g	
	Mandarynka 80g	36			Pomidor 30g	6			Błonnik:	25,3268	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	3,52	g	
Salata liście 10g	2											
	796			809		519		90				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa kalafiorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z wiśniami z/c 150g	90	EN:	2138	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	119,7245	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	53,7429	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Szpinak oprósany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W tym nasycone	26,58383	g	
	Pasta twarogowa z rybą (MLE, RYB) 150g	168	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	307,0305	g	
	Mandarynka 80g	36			Pomidor 30g	6			Błonnik:	25,3268	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	3,51	g	
Salata liście 10g	2											
	758			809		481		90				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa kalafiorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2269	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231			B:	128,0767	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,5167	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W tym nasycone	31,50063	g	
	Pasta twarogowa z rybą (MLE, RYB) 150g	168	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Salata 15g	3			W:	303,5327	g	
	Mandarynka 80g	36			Pomidor 30g	6			Błonnik:	36,8656	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	4,06	mg	
Salata liście 10g	2											
Papryka 50g	18											
	746			785		476		262				

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 pszennny,
 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: tłuszcz

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 tłuszczce nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
 S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
 LUB - Lubin i produkty pochodne,
 MCK - Mieczaiki i pochodne,
 OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
 W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne,
 JAJ - Jaja i pochodne,
 RYB - Ryby i pochodne.