

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa ziemniaczana z fasolą (GLU PSZ, SEL) 400ml	297	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN:	2297	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Sznyceł z indyka panierowany smażony (GLU PSZ, JAJ) 100g	322	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	108,634	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	73,513	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129			W:	28,069	g
	Szynka z pasieki 40g	40	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek świeży 50g	9			W:	310,315	g
	Ser (MLE) żółty edamski 30g	105			Salata liście 10g	2			Błonnik:	32,798	g
	Pomidor 100g	17							Sól:	6,14	g
Papryka 30g	11										
Liść salaty 10g	2										
	759			910		489		139			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN:	2136	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	174	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,275	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	54,8095	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Kiełbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	24,899	g
	Szynka z pasieki 60g	60	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Jabłko 150g	95			W:	320,907	g
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Salata liście 10g	2			Błonnik:	33,982	g
	Pomidor 100g	17							Sól:	5,81	g
Liść salaty 10g	2										
	715			751		531		139			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN:	2060	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	174	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,205	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	46,5595	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuly z wody 120g	36	Kiełbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	19,427	g
	Szynka z pasieki 60g	60	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Jabłko 150g	95			W:	320,837	g
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Salata liście 10g	2			Błonnik:	33,982	g
	Pomidor 100g	17							Sól:	5,81	g
Liść salaty 10g	2										
	677			751		493		139			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2158	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	174	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	106,59	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	T:	59,2245	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Kiełbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	27,2769	g
	Szynka z pasieki 60g	60	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Jabłko 150g	95			W:	315,614	g
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Salata liście 10g	2			Błonnik:	43,602	g
	Pomidor 100g	17							Sól:	6,30	g
Liść salaty 10g	2										
	647			727		488		296			

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 - Sola 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,