

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa brokułowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2347 109,926 83,2684 30,7103 302,975 28,0366 4,40	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161					
Kielbasa żywiecka poduszana (SQJ) 60g	130	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek świeży 50g	9						
Jabłko 150g	95										
Papryka 30g	11										
Liść sałaty 10g	2										
	839			897		521		90			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa brokułowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2298 109,403 73,5134 27,2531 313,329 28,7066 4,90	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JĘCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161					
Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3						
Jabłko 150g	95										
Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2										
	763			926		519		90			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa brokułowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2222 109,333 65,2634 21,7811 313,259 28,7066 4,90	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JĘCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161					
Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3						
Jabłko 150g	95										
Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2										
	725			926		481		90			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa brokułowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem tartare (MLE) i warzywami	209	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2444 121,498 84,3084 33,2931 317,946 37,7667 5,62	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90			
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161					
Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3						
Jabłko 150g	95										
Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2										
Biszkopty (GLU PSZ, JAJ) bezcukrowe 30g	101										
	796			873		476		299			

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

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