

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	2509 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zrązki mielone smażone (GLU PSZ, JAJ) z sosem chrzanowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	396	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	113,116 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	81,3835 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62			W:	34,6649 g
Twarożek ze śmietaną (MLE) i szczypiorkiem 150g	221	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	345,757 g	
Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Błonnik:	27,363 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,08 g	
Liść sałaty 10g	2									
	909			1090		420		90		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	2347 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:	113,617 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	65,2011 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Buraczki oprószone (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62			W:	35,5712 g
Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	341,815 g	
Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Błonnik:	29,1412 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,14 g	
Liść sałaty 10g	2									
	908			929		420		90		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	2271 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:	113,547 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	56,9511 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Buraczki oprószone (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62			W:	30,0392 g
Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	341,745 g	
Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Błonnik:	29,1412 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,14 g	
Liść sałaty 10g	2									
	870			929		382		90		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2370 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			B:	117,971 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	73,0485 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62			W:	35,4219 g
Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			W:	330,214 g	
Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Błonnik:	39,018 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,75 g	
Liść sałaty 10g	2									
	840			906		377		247		

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, pistacie, 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,