

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Kapuśniak ze słodkiej kapusty (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	278	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding (MLE) chia z musem mango 150g	152	EN:	2249	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	155	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	108,5634	g
	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	65,589	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) 100/100g	216			W:	25,5681	g
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Błonnik:	32,012	g
	Mandarynka 80g	36							Sól:	4,91	g
	Papryka 30g	11									
Salata liście 10g	2										
	808			721		568		152			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding (MLE) chia z musem mango 150g	152	EN:	2248	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	155	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	110,5644	g
	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	62,94	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	36	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	322,1412	g
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Błonnik:	35456	g
	Mandarynka 80g	36							Sól:	5,02	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	803			731		562		152			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding (MLE) chia z musem mango 150g	152	EN:	2172	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	155	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	110,4944	g
	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	54,69	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuły z wody 120g	36	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	19,9576	g
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Błonnik:	322,0712	g
	Mandarynka 80g	36							Sól:	5,02	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	765			731		524		152			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2285	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	155	Pieczycwo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231			B:	114,4154	g
	Pieczycwo 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 mango 150g	152	T:	69,05	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	28,9061	g
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			Błonnik:	318,1652	g
	Mandarynka 80g	36							Sól:	5,54	mg
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
Papryka 50g	18										
	753			704		519		309			

Nie można całkowicie wykluczyć indywidualnej reakcji na produkty zawarte w żywności
Lista składników alergennych 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 pszenny,
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.