

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka brokułowa z fasolą czerwoną i sosem czosnkowym (7) 100g	38	EN:	2112 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pułpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	221	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	94,3662 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	60,3647 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129			W:	309,369 g
	Sucha z fileta 60g	80	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Papryka 50g	18			W:	309,369 g
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Błonnik:	24,9856 g
	Ogórek świeży 50g	9							Sól:	5,17 g
Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2									
	759			817		498		38		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) owocowy 150g	92	EN:	2036 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pułpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	221	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	99,554 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	47,9165 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Indyk z pasteki 60g	56			W:	22,4469 g
	Sucha z fileta 60g	80	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	312,091 g
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Błonnik:	23,062 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,67 g
Salata liście 10g	2									
	750			770		424		92		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) owocowy 150g	92	EN:	1960 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pułpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	221	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	99,484 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	39,6665 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Indyk z pasteki 60g	56			W:	16,9749 g
	Sucha z fileta 60g	80	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	312,021 g
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Błonnik:	23,062 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,67 g
Salata liście 10g	2									
	712			770		386		92		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), twarogiem (MLE) i warzywami	160	EN:	2078 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pułpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	221	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	111,033 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	T:	60,5207 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Indyk z pasteki 60g	56			W:	26,5271 g
	Sucha z fileta 60g	80	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			W:	287,721 g
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Salata liście 10g	2			Błonnik:	32,3856 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	6,38 g
Salata liście 10g	2									
	654			793		381		250		

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, 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,