

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2324 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczeń wieprzowa w sosie własnym (GLU PSZ) 70/100g	338	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	107,391 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	77,1515 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, tymianku z majonezem (JAJ, GOR) 120g	85	Szynka mozaikowa 60g	76			W tym nasyczone	29,40855 g
	Parówki (MLE) z filetem z kurcząt 70g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	315,3385 g
	Musztarda (GOR) 20g	33			Salata liście 10g	2			Blonnik:	27,7145 g
	Gruszka 130g	70							Sól	6,05 g
	Papryka 30g	11								
	Salata liście 10g	2								
		829		961		444		90		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2113 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet z udźca indyka (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem potrawkowym z rodzajnikami (GLU PSZ, MLE) 100/100g	229	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	95,414 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	57,383 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa zółta z wody 120g	44	Szynka mozaikowa 60g	76			W tym nasyczone	28,40765 g
	Parówki (MLE) z filetem z kurcząt 70g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	317,7155 g
	Pomarańcza 100g	47			Salata liście 10g	2			Blonnik:	27,604 g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,74 g
	Salata liście 10g	2								
		768		811		444		90		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2037 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet z udźca indyka (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem potrawkowym z rodzajnikami (GLU PSZ, MLE) 100/100g	229	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	95,344 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	49,133 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa zółta z wody 120g	44	Szynka mozaikowa 60g	76			W tym nasyczone	22,93565 g
	Parówki (MLE) z filetem z kurcząt 70g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	317,6455 g
	Pomarańcza 100g	47			Salata liście 10g	2			Blonnik:	27,604 g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,73 g
	Salata liście 10g	2								
		730		811		406		90		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2229 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet z udźca indyka (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem potrawkowym z rodzajnikami (GLU PSZ, MLE) 100/100g	229	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	103,5405 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	T:	70,577 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, tymianku z majonezem (JAJ, GOR) 120g	85	Szynka mozaikowa 60g	76			W tym nasyczone	32,02155 g
	Parówki (MLE) z filetem z kurcząt 70g	129	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			W:	313,5655 g
	Pomarańcza 100g	47			Salata liście 10g	2			Blonnik:	37,6875 g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,14 g
	Salata liście 10g	2								
	Papryka 50g	18								
		718		828		401		282		

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: tłuszcze

SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, białostacie, miodałv.
SEL - Seler i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasyczone w tym tłuszcze nasyczone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczynyv,
LUB - Lubin i produktv pochodne.
MCK - Mieczałki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jajta i pochodne,
RYB - Rybv i pochodne.