

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Żurek zabieleny (GLU ŻYT, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	317	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN:	2490 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	271	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	115,119 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	92,4982 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) 100/100g	216			W:	26,9812 g
Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Blonnik:	311,708 g	
Szynkowa dębowa drobiowa 40g	39							Sól:	34,5511 g	
Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2									
	849			934		568		139		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa kalafiorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN:	2174 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	114,795 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	65,42 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	27,0924 g
Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Blonnik:	293,537 g	
Szynkowa dębowa drobiowa 40g	39							Sól:	34,1925 g	
Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2									
	715			758		562		139		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa kalafiorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN:	2103 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	111,4 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	52,268 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	34,4175 g
Szynkowa dębowa drbiowa 60g	59	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Blonnik:	308,986 g	
Dżem 20g	63							Sól:	34,4175 g	
Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2									
	682			758		524		139		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa kalafiorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2272 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	125,793 g
	Pieczywo 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 z malin b/c 150g	139	T:	76,2142 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	29,9487 g
Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			Blonnik:	287,165 g	
Szynkowa dębowa drobiowa 40g	39							Sól:	43,5761 g	
Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2									
	647			781		519		325		

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 pszeniny,
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, 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 - Jajka i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,