

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN:	2399 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba (RYB) smażona panierowana (GLU PSZ, JAJ) 100g	332	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	92,0232 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	92,4704 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172			W:	34,8068 g
Pasta z jaj (JAJ, MLE) 75g	186	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	312,639 g	
Schab pieczony z Bobrownik 40g	60				2			Blonnik:	24,7202 g	
Papryka 30g	11							Sól:	5,06 g	
Salata liście 10g	2									
	823			874		575		127		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN:	2076 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	165	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	91,798 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	60,056 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	26,2445 g
Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	305,112 g	
Schab pieczony z Bobrownik 40g	60				2			Blonnik:	26,333 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	4,44 g	
Salata liście 10g	2									
	710			710		529		127		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN:	2036 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	165	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	89,603 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	47,634 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuly z wody 120g	36	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	19,5725 g
Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	324,581 g	
Miód 20g	83				2			Blonnik:	26,333 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	4,65 g	
Salata liście 10g	2									
	708			710		491		127		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2124 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	165	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	103,473 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	64,831 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	28,7055 g
Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	299,879 g	
Schab pieczony z Bobrownik 40g	60				2			Blonnik:	35,953 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,64 g	
Salata liście 10g	2									
	642			683		486		313		

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 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 - Lubiń 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,