

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana z fasolą (GLU PSZ, SEL) 400ml	297	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	2232 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	102,652 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	59,245 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i selera ze śmietaną (SEL, MLE) 120g	58	Ser (MLE) 20% gouda 50g	175			W:	28,1208 g
	Szynka z pasieki 60g	60	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek świeży 50g	9			Blonnik:	37,153 g
Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Sól:	29,49 g	
Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2									
	727			797		535		173		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	2176 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	100,706 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	50,942 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Sucha z fileta 60g	80			W:	24,4943 g
	Szynka z pasieki 60g	60	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Blonnik:	343,302 g
Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Sól:	5,74 g	
Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2									
	727			838		438		173		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	2100 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	100,636 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	42,692 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Sucha z fileta 60g	80			W:	19,0223 g
	Szynka z pasieki 60g	60	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Blonnik:	343,232 g
Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Sól:	29,07 g	
Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2									
	689			838		400		173		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2126 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	105,193 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym b/c 150g	153	T:	52,507 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i selera ze śmietaną (SEL, MLE) 120g	58	Sucha z fileta 60g	80			W:	24,8595 g
	Szynka z pasieki 60g	60	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			Blonnik:	327,007 g
Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Sól:	38,15 g	
Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2									
	659			762		395		310		

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 - Lubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczałki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,