

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	2378	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:	121,809	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	73,0155	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	31,3765	g
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	321,748	g
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185			Salata liście 10g	2			Błonnik:	25,94	g
Papryka 50g	18							Sól:	6,13	g	
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	947			915		426		90			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	2294	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:	121,328	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	65,1939	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprósany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	33,9997	g
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	318,762	g
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185			Salata liście 10g	2			Błonnik:	26,1488	g
Pomidor 30g	6							Sól:	6,12	g	
Salata liście 10g	2										
	929			849		426		90			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	2218	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:	121,288	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	56,9439	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Szpinak oprósany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	28,5277	g
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	318,692	g
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185			Salata liście 10g	2			Błonnik:	26,1488	g
Pomidor 30g	6							Sól:	6,11	g	
Salata liście 10g	2										
	891			849		388		90			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, SEL) 400ml	289	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2227	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:	126,992	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	T:	61,9085	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	32,4277	g
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			W:	307,978	g
	Biszkopty (GLU PSZ, JAJ) bezcukrowe 30g	101			Salata liście 10g	2			Błonnik:	34,594	g
Papryka 50g	18							Sól:	6,50	g	
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	795			767		383		282			

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, pistacie, 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 - Jajka i pochodne,
 RYB - Ryby i pochodne,