

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	pudding (MLE) z tapioki z mussem mango 150g	140	EN:	2441	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Łazanki z kapustą kiszoną i kiebasą (GLU PSZ, SOJ) 300g	408	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	92,062	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	93,256	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			Śledź (RYB) w oleju 100/20g	315			W:	33,7252	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Błonnik:	23,23	g
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Sól	6,35	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	847			736		718		140			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	pudding (MLE) z tapioki z mussem mango 150g	140	EN:	2316	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem drobiowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	362	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	96,074	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	71,093	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	32,4733	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Błonnik:	23,1585	g
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2			Sól	4,02	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	847			742		587		140			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	pudding (MLE) z tapioki z mussem mango 150g	140	EN:	2188	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem drobiowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	362	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	93,244	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	58,497	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	24,493	g
	Tatrzańska drobiowa z zapiecka 60g	143			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Błonnik:	333,7955	g
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2			Sól	4,57	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	757			742		549		140			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2375	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Risotto z mięsem drobiowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	362	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	114,115	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	pudding (MLE) z tapioki z mussem mango 150g	140	T:	81,523	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	36,5783	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Błonnik:	313,2025	g
	Tatrzańska drobiowa z zapiecka 30g	72			Liść sałaty 10g	2			Sól	5,69	g
	Papryka 50g	18									
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	787			718		544		326			

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 JEĆZ - 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, orzechy ziemne, migdały.
SEL - Seler i pochodne.
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy.
B: białko [g]
W: w tym nasycone w tym tłuszcze nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne.
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny.
LUB - Lubin i produkty pochodne.
MCK - Mieczażki i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jajka i pochodne.
RYB - Ryby i pochodne.