

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa ziemniaczana z fasolą (GLU PSZ, SEL) 400ml	297	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2299	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Kotlet mielony mięsny smażony (GLU PSZ, JAJ) 100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,157	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,7015	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, pora ze śmietaną (MLE) 120g	44	Galaretki (SEL) z uducha indyka 150g	127			W:	25,5848	g	
	Parówki (MLE) z filetem indyka 70g	143	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek świeży 50g	9			W:	335,108	g	
	Musztarda (GOR) 20g	33			Liść sałaty 10g	2			Błonnik:	30,573	g	
	Gruszka 130g	70							Sól:	5,22	g	
	Papryka 30g	11										
	Salata liście 10g	2										
		839			878		487		95			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2404	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane z sosem potrawkowym z rodzynekami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	447	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,121	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	64,7715	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa 120g	44	Galaretki (SEL) z uducha indyka 150g	127			W:	28,8861	g	
	Parówki (MLE) z filetem indyka 70g	143	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Salata 15g	3			W:	342,769	g	
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Błonnik:	30,2202	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	4,88	g	
	Liść sałaty 10g	2										
					996		485		95			
	3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2226	kcal
Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml		46	Pułpet wolkowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem tymiarkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	252	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,051	g	
Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g		254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	56,5241	g	
Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g		37	Buraczki oprószane (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Galaretki (SEL) z uducha indyka 150g	127			W:	23,4141	g	
Parówki (MLE) z filetem indyka 70g		143	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	342,699	g	
Jabłko 150g		95			Pomidor 30g	6			Błonnik:	30,2202	g	
Pomidor 30g		6							Sól:	4,88	g	
Liść sałaty 10g		2										
					790		447		95			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW		Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2285	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pułpet wolkowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem tymiarkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	252	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	106,646	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	T:	67,0845	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, pora ze śmietaną (MLE) 120g	44	Galaretki (SEL) z uducha indyka 150g	127			W:	29,5683	g	
	Parówki (MLE) z filetem indyka 70g	143	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			W:	332,677	g	
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Błonnik:	40,531	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,28	g	
	Liść sałaty 10g	2										
	Papryka 50g	18										
		778			813		442		252			

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 JECZ - 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 - Jajka i pochodne.
RYB - Ryby i pochodne.