

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól:	2405 109,795 70,0125 28,9041 346,736 24,9785 2507,41
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	221	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek świeży 50g	9			EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól:	2393 109,981 66,7675 31,6209 351,231 25,7885 6,27
	Babka piaskowa (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185			Salata liście 10g	2				
	Papryka 50g	18								
	Pomidor 30g	6								
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Liść salaty 10g	2							EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól:	2317 109,911 58,5175 26,1489 351,161 25,7885 6,27
		935		828		451		173		
	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173		
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	221	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól:	2321 113,569 68,9995 29,6172 328,611 34,0685 6,58
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym b/c 150g	153		
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3				
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185			Pomidor 30g	6				
	Pomidor 30g	6							EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól:	2321 113,569 68,9995 29,6172 328,611 34,0685 6,58
	Liść salaty 10g	2								
		897		836		411		173		
	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0				
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	221	Pieczycwo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól:	2321 113,569 68,9995 29,6172 328,611 34,0685 6,58
	Pieczycwo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91				
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3				
	Papryka 50g	18			Pomidor 30g	6			EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól:	2321 113,569 68,9995 29,6172 328,611 34,0685 6,58
	Pomidor 30g	6								
	Liść salaty 10g	2								
	Biszkopty (GLU PSZ, JAJ) bezcukrowe 30g	101								
		801		804		406		310	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól:	2321 113,569 68,9995 29,6172 328,611 34,0685 6,58

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 JĘCZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny
GOR - Gorczyca i produkty pochodne,
EN: energia [kcal]
T: tłuszcze

SQU - Sola i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy; włoskie,łaskowe,pekan,nerkowie,pistacie, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasyczone w tym tłuszcze nasyczone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - 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,