

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2428	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Bigos popularny (GLU PSZ, SOJ) 200g	275	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,265	g
	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	82,8296	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) 100/100g	216			w tym nasycone	26,1593	g
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212			Ogórek kiszony (GOR) 50g	6			W:	336,426	g
	Szynkowa dębowa drobiowa 40g	39			Salata liście 10g	2			Błonnik:	35,953	g
Jabłko 150g	95							Sól:	7,28	g	
Papryka 30g	11										
Salata liście 10g	2										
	941			819		573		95			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2264	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	95,7645	g
	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Brokuły z wody 120g	36	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	62,271	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			w tym nasycone	25,2225	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3			W:	347,102	g
	Szynkowa dębowa drobiowa 40g	39							Błonnik:	36,628	g
Jabłko 150g	95							Sól:	4,79	g	
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	802			805		562		95			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2182	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	93,7945	g
	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Brokuły z wody 120g	36	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	53,869	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			w tym nasycone	21,5103	g
	Szynkowa dębowa drbiowa 60g	59			Salata 15g	3			W:	347,676	g
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52							Błonnik:	36,628	g
Jabłko 150g	95							Sól:	5256,59	g	
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	758			805		524		95			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2315	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	107,44	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Brokuły z wody 120g	36	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	67,046	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			w tym nasycone	27,7833	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3			W:	341,869	g
	Szynkowa dębowa drobiowa 40g	39							Błonnik:	46,248	g
Jabłko 150g	95							Sól:	5,98	g	
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	734			781		519		281			

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 - Skorupki i pochodne
JAJ - Jajka i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,