

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2335 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem pieczarkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	234	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	100,493 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	72,229 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129			W tym nasyczone	27,92175 g
	Kiełbasa biesiadna na gorąco 70g	133	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	332,0845 g
	Musztarda (GOR) 20g	33			Salata liście 10g	2			Blonnik:	25,034 g
	Babka piaskowa (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185							Sól	6,29 g
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		943		805		497		90		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2410 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem potrawkowym z roszynkami (GLU PSZ, MLE) 100/100g	227	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,092 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	77,689 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Poleđwica z pasieki 60g	58			W tym nasyczone	38,72065 g
	Frankfurterki 70g	242	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	341,0735 g
	Płacek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185			Salata liście 10g	2			Blonnik:	28,104 g
	Pomidor 30g	6							Sól	6,64 g
	Salata liście 10g	2		875		426		90		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2334 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem potrawkowym z roszynkami (GLU PSZ, MLE) 100/100g	227	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,022 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	69,439 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Poleđwica z pasieki 60g	58			W tym nasyczone	33,24865 g
	Frankfurterki 70g	242	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	341,0035 g
	Płacek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185			Salata liście 10g	2			Blonnik:	28,104 g
	Pomidor 30g	6							Sól	6,64 g
	Salata liście 10g	2		875		388		90		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2271 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem potrawkowym z roszynkami (GLU PSZ, MLE) 100/100g	227	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	103,502 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	T:	73,304 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Poleđwica z pasieki 60g	58			W tym nasyczone	37,19055 g
	Frankfurterki 70g	242	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			W:	315,8775 g
	Biszkopty (GLU PSZ, JAJ) bezcukrowe 30g	101			Salata liście 10g	2			Blonnik:	32,894 g
	Pomidor 30g	6							Sól	6,72 g
	Salata liście 10g	2		774		383		247		

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

SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, białostacie, miodałv.
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 / siarczynyv,
LUB - Lubin i produktv pochodne,
MCK - Mieczałki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jajta i pochodne,
RYB - Rybv i pochodne,