

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z mieszaną owocową z/c 150g	90	EN:	2464 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem chrzanowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	262	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	92,6475 g
	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	82,1275 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, tymianku z majonezem (JAJ, GOR) 120g	85	Paprykarz własny 150g (RYB, SEL)	233			W:	34,0889 g
	Paszet pieczony (GLU PSZ, SOJ, SEL) z indyka 60g	199	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Ser (MLE) topiony trójkaćnik 17g	52			Blonnik:	355,362 g
Gruszka 130g	70			Liść sałaty 10g	2			Sól:	4,74 g	
Papryka 50g	18									
Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2									
	885			853		636		90		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z mieszaną owocową z/c 150g	90	EN:	2360 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) w sosie koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	254	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	92,2132 g
	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,3421 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Buraczki oprószone (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Paprykarz własny 150g (RYB, SEL)	233			W:	29,5555 g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	358,235 g
Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2			Sól:	5,12 g	
Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2									
	773			861		636		90		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z mieszaną owocową z/c 150g	90	EN:	2284 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) w sosie koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	254	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	92,1432 g
	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	60,0921 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Buraczki oprószone (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Paprykarz własny 150g (RYB, SEL)	233			W:	24,0835 g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	358,165 g
Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2			Sól:	5,11 g	
Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2									
	735			861		598		90		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2385 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) w sosie koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	254	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	103,729 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kisiel z mieszaną owocową z/c 150g	70	T:	74,7005 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, tymianku z majonezem (JAJ, GOR) 120g	85	Paprykarz własny 150g (RYB, SEL)	233			W:	29,4274 g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z wiśni b/c 200ml	25	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	342,912 g
Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2			Sól:	37,825 g	
Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2									
Ogórek świeży 50g	9									
	714			822		593		256		

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, pistacie, 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 - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,