

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa ogórkowa (GLU PSZ, SEL, MLE, GOR) 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	2517 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) i żółtym serem (MLE) 200/150g	678	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	116,347 g
	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	76,8295 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Galaretka (SEL) z uduńca indyka 150g	127			W:	31,592 g
	Pieczeń myśliwska (GLU PSZ, SOJ, MLE, SOZ) 60g	151			Salata 15g	3			W:	351,901 g
Jabłko 150g	95							Blonnik:	24,9585 g	
Ogórek świeży 50	9							Sól:	4,99 g	
Salata liście 10g	2									
	841			1024		479		173		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	2464 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	105,985 g
	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	74,9335 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Galaretka (SEL) z uduńca indyka 150g	127			W:	29,3047 g
	Tatrzaska drobiowa z zapiecka 60g	143			Salata 15g	3			W:	355,762 g
Jabłko 150g	95							Blonnik:	28,9255 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	4,41 g	
Salata liście 10g	2									
	830			982		479		173		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	2388 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	105,915 g
	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	66,6835 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Galaretka (SEL) z uduńca indyka 150g	127			W:	23,8327 g
	Tatrzaska drobiowa z zapiecka 60g	143			Salata 15g	3			W:	355,692 g
Jabłko 150g	95							Blonnik:	28,9255 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	4,41 g	
Salata liście 10g	2									
	792			982		441		173		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2692 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym b/c 150g	153	B:	123,425 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	86,0335 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Galaretka (SEL) z uduńca indyka 150g	127			W:	34,5977 g
	Tatrzaska drobiowa z zapiecka 60g	143			Salata 15g	3			W:	375,059 g
Jogurt (MLE) naturalny 150g	90							Blonnik:	38,7855 g	
Jabłko 150g	95							Sól:	5,27 g	
Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2									
Biszkopty (GLU PSZ, JAJ) bezcukrowe 30g	101									
	953			958		436		345		

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 - Skorupiaki i pochodne
 JAJ - Jajca i pochodne,
 RYB - Ryby i pochodne,