

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2296	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraziki mielone smażone (GLU PSZ_JAJ) z sosem musztardowym (GLU PSZ_MLE_GOR) 100/100g	420	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254			B:	97,1884	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	70,1069	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ_MLE)	57			W:	331,907	g
	Sucha z fileta 60g	80	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Blonnik:	28,6842	g
	Miód 20g	80			Liść salaty 10g	2			Sól:	5,44	g
Ogórek świeży 50g	9										
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	759			1042		425		70			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2078	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ_JAJ) w sosie śmietankowo-potrawkowym (GLU PSZ_MLE) 100/100g	245	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254			B:	97,949	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	48,8935	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ_MLE)	57			W:	324,574	g
	Sucha z fileta 60g	80	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Blonnik:	28,8135	g
	Miód 20g	80			Liść salaty 10g	2			Sól:	5,27	g
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	750			833		425		70			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2002	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ_JAJ) w sosie śmietankowo-potrawkowym (GLU PSZ_MLE) 100/100g	245	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254			B:	97,879	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	40,6435	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ_MLE)	57			W:	19,5597	g
	Sucha z fileta 60g	80	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Blonnik:	28,981	g
	Miód 20g	80			Liść salaty 10g	2			Sól:	5,27	g
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	712			833		387		70			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem (MLE_RYB) tartare i warzywami	209	EN:	2216	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ_JAJ) w sosie śmietankowo-potrawkowym (GLU PSZ_MLE) 100/100g	245	Pieczywo razowe (GLU PSZE_GLU ŻYT) 100g	231			B:	106,261	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE_GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	T:	65,5189	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ_MLE)	57			W:	31,4256	g
	Sucha z fileta 60g	80	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			Blonnik:	38,2802	g
	Ogórek świeży 50g	9			Liść salaty 10g	2			Sól:	6,01	g
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
Biszkopty (GLU PSZ_JAJ) bezcukrowe 30g	101										
	712			843		382		279			

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 JECZ - 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: 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 - Jajka i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,