

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2420	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) z cebulką 220/10g	615	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	97,72754	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	86,00254	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:	324,0328	g	
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212			Ogórek kiszony (GOR) 50g	6			Błonnik:	26,2525	g	
	Filet delikatesowy z kurcząt 40g	41			Salata liście 10g	2			Sól	5,51	g	
	Papryka 50g	18										
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		843			954		573		50			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2247	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220g	605	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	95,55654	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	70,92154	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:	22,55078	g	
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3			Błonnik:	24,0215	g	
	Filet delikatesowy z kurcząt 40g	41							Sól	4,39	g	
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		691		944		562		50				
	3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2177	kcal
Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml		46	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220g	605	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	93,0835	g	
Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g		254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	57,5455	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:	15,461	g	
Filet delikatesowy z kurcząt 60g		62			Salata 15g	3			Błonnik:	24,2465	g	
Dżem 20g		63							Sól	4,69	g	
Pomidor 30g		6										
Salata liście 10g		2										
		659		944		524		50				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW		Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wedliną i warzywami	186	EN:	2307	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220g	605	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	B:	107,6795	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	75,76054	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:	25,03098	g	
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3			Błonnik:	312,2908	g	
	Filet delikatesowy z kurcząt 40g	41							Sól	33,9615	g	
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
	Ogórek świeży 50g	9										
		632		920		519		236				

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 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, białe, miódlat.
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.
S02 - 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.