

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Krupnik jęczmienny (GLU JĘCZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2259 100,729 64,743 28,5345 331,544 27,133 4,41 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem pieczarkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	170	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161				
	Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17				
	Papryka 50g	18			Liść sałaty 10g	2				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		762		795		529		173		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Krupnik jęczmienny (GLU JĘCZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2308 100,489 59,75 27,6536 357,3 28,961 4,47 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161				
	Szynka konserwowa 60g	52	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17				
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		747		859		529		173		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Krupnik jęczmienny (GLU JĘCZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2232 100,419 51,5 22,1816 357,23 28,961 4,47 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161				
	Szynka konserwowa 60g	52	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17				
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		709		859		491		173		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Krupnik jęczmienny (GLU JĘCZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2277 110,08 63,895 28,6465 334,091 36,771 5,06 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231				
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym b/c 150g	153		
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161				
	Szynka konserwowa 60g	52	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17				
	Papryka 50g	18			Liść sałaty 10g	2				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
	Suchary (GLU PSZ) bezcukrowe 2szt	71								
		688		758		486		345		

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, nerokowe, 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,
S02 - Dwutlenek siarki i siarczyny,
LUB - Lubin i produkty pochodne,
MCK - Mleczaki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,