

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól	2554 111,192 89,55304 30,31288 343,0313 32,775 5,20 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gołąbki z mięsa i ryżu z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 230/100g	476	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	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) 100/100g	216				
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52				
	Filet delikatesowy z kurcząt 40g	41			Salata liście 10g	2				
	Papryka 50g	18								
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		843		1002		619		90		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól	2210 98,33804 72,23704 29,88338 305,5133 26,196 4,97 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Surówka z pomidorów z olejem rzepakowym 120g	65	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	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				
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52				
	Filet delikatesowy z kurcząt 40g	41			Salata liście 10g	2				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		691		816		613		90		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól	2088 96,375 58,941 22,8236 307,49 26,976 5,28 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Surówka z pomidorów z olejem rzepakowym 120g	65	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37				
	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				
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52				
	Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2				
	Salata liście 10g	2								
				816		575		90		
		607								
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól	2279 110,754 77,29704 32,40138 304,0423 36,956 6,17 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90		
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Surówka z pomidorów z olejem rzepakowym 120g	65	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	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				
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52				
	Filet delikatesowy z kurcząt 40g	41			Salata liście 10g	2				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
	Papryka 50g	18								
		641		792		570		276		

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: tłuszcz

SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, białostacie, miodałv.
SEL - Seler i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasyczone w tym tłuszcze nasyczone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczynyv,
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.