

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jagłana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z wiśniami z/c 150g	90	EN:	2387 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraziki mielone smażone (GLU PSZ, JAJ) z sosem chrzanowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	396	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	103,983 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	74,7854 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 tym nasycone	32,0404 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i koperkiem 150g	221	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Salata 15g	3				338,669 g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6				28,5322 g
	Ogórek świeży 30g	5								4,58 g
	Salata liście 10g	2							Sól:	
		907		975		415		90		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jagłana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z wiśniami z/c 150g	90	EN:	2267 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	252	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	104,478 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	62,5126 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Buraczki oprószane (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57			w tym nasycone	31,3594 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i koperkiem 150g	221	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Salata 15g	3				335,363 g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6				27,6202 g
	Pomidor 30g	6								4,72 g
	Salata liście 10g	2							Sól:	
		908		854		415		90		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jagłana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z wiśniami z/c 150g	90	EN:	2191 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	252	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	104,408 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	54,2626 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Buraczki oprószane (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57			w tym nasycone	25,8874 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i koperkiem 150g	221	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Salata 15g	3				335,293 g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6				27,6202 g
	Pomidor 30g	6								4,71 g
	Salata liście 10g	2							Sól:	
		870		854		377		90		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jagłana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2290 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	252	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	112,387 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kisiel z wiśniami b/c 150g	70	T:	70,9534 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 tym nasycone	31,8841 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i koperkiem 150g	221	Kompot z owoców leśnych b/c 200ml	19	Salata 15g	3				318,713 g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6				37,2562 g
	Pomidor 30g	6								5,19 g
	Salata liście 10g	2							Sód	
	Ogórek świeży 50g	9								
		849		807		372		262		

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, nerkowe, 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,