

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól	2468 105,51 81,762 32,2293 340,278 25,594 5,55 kcal g g g g g g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	271	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Kielbaska biała delikatkowa z szynki (SOJ, SEL, GOR) 70g	136	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Pasztet pieczony (GLU PSZ, SOJ, SEL) z indyka 60g	199				
	Chrzan (S02) 10g	12	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Pomidor 100g	17				
	Babka piaskowa (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185			Salata liście 10g	2				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		874		932		567		95		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól	2256 105,232 62,241 28,9879 329,612 24,261 6,05 kcal g g g g g g g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Kielbaska biała delikatkowa z szynki (SOJ, SEL, GOR) 70g	136	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Indyk z pasieki 60g	56				
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Pomidor 100g	17				
	Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2				
	Salata liście 10g	2								
		862		875		424		95		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól	2180 105,162 53,991 23,5159 329,542 24,261 6,05 kcal g g g g g g g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37				
	Kielbaska biała delikatowa z szynki (SOJ, SEL, GOR) 70g	136	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Indyk z pasieki 60g	56				
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Pomidor 100g	17				
	Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2				
	Salata liście 10g	2								
		824		875		386		95		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kakao na mleku 2% (MLE) b/c 300ml	176	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól	2264 114,663 64,926 31,1029 321,265 34,361 6,52 kcal g g g g g g g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95		
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Kielbaska biała delikatowa z szynki (SOJ, SEL, GOR) 70g	136	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Indyk z pasieki 60g	56				
	Papryka 50g	18	Kisiel owocowy b/c 200ml	48	Pomidor 100g	17				
	Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2				
	Salata liście 10g	2								
	Biszkopty (GLU PSZ, JAJ) bezcukrowe 30g	101								
		745		851		381		287		

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 oluten pszennv.
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,łaskowe,pekan,nerkowce,pistacie,międały,
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 / siarczyny,
LUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczaiki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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