

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	2623 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane z sosem potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	130,798 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ryż paraboliczny na sypko 200g	268	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	98,356 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	36	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			w tym nasvcone	38,3362 g
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Papryka 50g	18			W:	313,634 g
	Kielbasa kanapkowa zawsze bez dodatku E 40g	76			Salata liście 10g	2			Blonnik:	21,516 g
	Sernik krakowski (MLE, JAJ) 50g	157							Sól:	6,68 g
	Ogórek świeży 30g	5								
	Salata liście 10g	2								
		1059		1047		427		90		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	2567 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane z sosem potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	130,587 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ryż paraboliczny na sypko 200g	268	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	84,306 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	36	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			w tym nasvcone	37,0567 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Jabłko 150G	95			W:	332,592 g
	Kielbasa kanapkowa zawsze bez dodatku E 40g	76			Salata liście 10g	2			Blonnik:	24,366 g
	Sernik krakowski (MLE, JAJ) 50g	157							Sól:	6,45 g
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		926		1047		504		90		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	2502 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane z sosem potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	129,617 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ryż paraboliczny na sypko 200g	268	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	77,424 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuły z wody 120g	36	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			w tym nasvcone	33,9047 g
	Kielbasa kanapkowa zawsze bez dodatku E 60g	113	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Jabłko 150G	95			W:	333,126 g
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Salata liście 10g	2			Blonnik:	24,366 g
	Sernik krakowski (MLE, JAJ) 50g	157							Sól:	6,90 g
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		899		1047		466		90		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), sernkiem (MLE, RYB) tartare i warzywami	209	EN:	2565 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Udko gotowane z sosem potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	134,127 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ryż paraboliczny na sypko 200g	268	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	T:	87,2 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	36	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			w tym nasvcone	39,2149 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z wiśni b/c 200ml	25	Jabłko 150G	95			W:	326,932 g
	Kielbasa kanapkowa zawsze bez dodatku E 40g	76			Salata liście 10g	2			Blonnik:	35,351 g
	Suchary (GLU PSZ) bezcukrowe 2 szt	71							Sód	7,35 g
	Ogórek świeży 50g	9								
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		781		1024		461		299		

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, nerkowce, pistacje, migdały,
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 - Mleczaki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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