

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2276 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	106,3705 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	75,10335 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Pieczeń myśliwska (GLU PSZ, SOJ, MLE, SO2) 60g	151			W: w tym nasycone	28,00833 g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek świeży 50g	9			W:	307,0484 g
	Gruszka 130g	70			Salata liście 10g	2			Biłonnik:	26,8236 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	4,76 g
	Salata liście 10g	2								
		770		922		511		73		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2259 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	102,5338 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	66,66335 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61			W: w tym nasycone	24,71763 g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	324,6944 g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Biłonnik:	27,0636 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,75 g
	Salata liście 10g	2								
		816		951		419		73		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2183 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	102,4675 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	58,41335 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61			W: w tym nasycone	19,24563 g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	324,6244 g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Biłonnik:	27,0636 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,74 g
	Salata liście 10g	2								
		778		951		381		73		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2270 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231			B:	111,6834 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	T:	71,68335 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61			W: w tym nasycone	27,23363 g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			W:	312,2434 g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Biłonnik:	37,0236 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	6,24 mg
	Salata liście 10g	2								
	Papryka 50g	18								
		766		898		376		230		

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, orzechy, orzechy, orzechy, orzechy,
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,
SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
LUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Miecza i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne.