

1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa ogórkowa (GLU PSZ, SEL, MLE, GOR) 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem mango 150g	152	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól:	2616 105,94 100,296 34,8204 332,98 31,2926 6,04	kcal g g g g g g	
	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	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254						
	Pieczycwo 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	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Śledź (RYB) w oleju 100/20g	315						
	Polejdźwica z pasieki 60g	58	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52						
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2						
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		745		1001		718		152				
	2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem mango 150g				152
Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml		46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) w sosie śmietankowo-potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	245	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254						
Pieczycwo 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	Szpinak oprószyany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184						
Polejdźwica z pasieki 60g		58	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52						
Jabłko 150g		95			Liść sałaty 10g	2						
Pomidor 30g		6										
Salata liście 10g		2										
		745		840		587		152				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU		Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem mango 150g	152	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól:	2248 106,746 63,4204 29,6465 322,909 30,5068 5,02	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) w sosie śmietankowo-potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	245	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254						
	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Szpinak oprószyany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184						
	Polejdźwica z pasieki 60g	58	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52						
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2						
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		707		840		549		152				
	6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	245	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186			
Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml		1	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) w sosie śmietankowo-potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	245	Pieczycwo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231						
Pieczycwo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g		231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Pudding (MLE) chia z musem mango 150g	152				
Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g		75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184						
Polejdźwica z pasieki 60g		58	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52						
Jabłko 150g		95			Liść sałaty 10g	2						
Pomidor 30g		6										
Salata liście 10g		2										
		677		816		544		338				

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 laktazą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowe, pistacie, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktazy,
B: białko [g]
w tym nasyczone w tym tłuszcze nasyczone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki i 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,