

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Żurek zabiłany (GLU ŻYT, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	317	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z wiśniami z/c 150g	90	EN:	2372 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	271	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	123,1707 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	70,2531 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a/la Colesław (JAJ, MLE, GOR, S02) 120g	85	Galeretka z kurczaka (SEL) 150g	161			W tym nasyczone	28,69443 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i szczypiorkiem 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	325,6231 g
	Papryka 50g	18			Pomidor 30g	6			Blonnik:	26,0458 g
	Pomidor 30g	6							Sól	3,51 g
	Salata liście 10g	2								
		831		932		519		90		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa kalafiorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z wiśniami z/c 150g	90	EN:	2242 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	123,4155 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	65,447 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprószany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Galeretka z kurczaka (SEL) 150g	161			W tym nasyczone	34,30983 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	302,0575 g
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			Blonnik:	24,1688 g
	Salata liście 10g	2							Sól	3,47 g
		824		809		519		90		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa kalafiorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z wiśniami z/c 150g	90	EN:	2166 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	123,3455 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	57,2279 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Szpinak oprószany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Galeretka z kurczaka (SEL) 150g	161			W tym nasyczone	28,83783 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	301,9875 g
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			Blonnik:	24,1688 g
	Salata liście 10g	2							Sól	3,46 g
		786		809		481		90		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa kalafiorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2238 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	127,6757 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, 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:	68,0461 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a/la Colesław (JAJ, MLE, GOR, S02) 120g	85	Galeretka z kurczaka (SEL) 150g	161			W tym nasyczone	32,87323 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	221	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Salata 15g	3			W:	296,1581 g
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			Blonnik:	34,9468 g
	Salata liście 10g	2							Sól	4,03 g
		756		779		476		227		

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, laskowe, pekan, nerkowce, pistacie, 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,
ŁUB - 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,