

1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól:	2132 100,706 51,7769 21,9388 331,735 32,1822 6,06	kcal g g g g g g		
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem pieczarkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	170	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254							
	Pieczywo 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 pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Szynka mozaikowa 60g	76							
	Polejdźwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17							
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2							
	Ogórki świeże 50g	9											
	Salata liście 10g	2											
		769		792		444		127					
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól:	2056 100,768 43,7175 23,1663 331,909 35,024 6,20	kcal g g g g g g		
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	139	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254							
	Pieczywo 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	Brokuły z wody 120g	36	Szynka mozaikowa 60g	76							
	Polejdźwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17							
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2							
	Pomidor 30g	6											
	Salata liście 10g	2											
		766		719		444		127					
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól:	1980 100,698 35,4675 17,6943 331,839 35,24 6,19	kcal g g g g g g		
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	139	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254							
	Pieczywo 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	Brokuły z wody 120g	36	Szynka mozaikowa 60g	76							
	Polejdźwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17							
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2							
	Pomidor 30g	6											
	Salata liście 10g	2											
		728		719		406		127					
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna 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:	2166 108,007 56,5339 26,7426 328,4 44,9032 6,80	kcal g g g g g g		
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	139	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231							
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Szynka mozaikowa 60g	76							
	Polejdźwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17							
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2							
	Pomidor 100g	17											
	Salata liście 10g	2											
		709		737		401		319					

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, nerkowe, pistacie, migdały,
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,
S02 - Dwutlenek siarki i siarczyny,
LUB - Lubiń 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,