

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa ogórkowa (GLU PSZ, SEL, MLE, GOR) 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2319 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z sosem pieczarkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	202	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	103,539 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	77,8025 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, tymianku z majonezem (JAJ, GOR) 120g	85	Kielbasa żywiecka poduszana (SOJ) 60g	131			W tym nasycone	33,81885 g
	Pasta z jaj (JAJ, MLE) 75g	186	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	313,6815 g
	Szynka konserwowa 40g	35			Salata liście 10g	2			Blonnik:	25,1915 g
	Banan 120g	116							Sól	5,82 g
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		929		801		499		90		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2138 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	102,7135 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	56,3235 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprósza (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Poledwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W tym nasycone	27,02425 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	318,8695 g
	Szynka konserwowa 40g	35			Salata liście 10g	2			Blonnik:	26,908 g
	Banan 120g	116							Sól	6,19 g
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		821		801		426		90		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2064 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	99,3095 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	43,0275 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Poledwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W tym nasycone	19,97975 g
	Szynka konserwowa 60g	52	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	334,0595 g
	Dżem 20g	63			Salata liście 10g	2			Blonnik:	27,133 g
	Banan 120g	116							Sól	6,31 g
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		785		801		388		90		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana 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 PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2135 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany z tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	107,364 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	T:	61,7975 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, tymianku z majonezem (JAJ, GOR) 120g	85	Poledwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W tym nasycone	26,54555 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Pomidor 100g	17			W:	304,2495 g
	Szynka konserwowa 40g	35			Salata liście 10g	2			Blonnik:	34,3515 g
	Banan 120g	116							Sól	6,50 g
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		753		752		383		247		

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 JEĆZ - 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 - Sól 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 / siarczyny,
LUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczażki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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