

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z wiśniami z/c 150g	90	EN:	2310 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:	103,757 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75			T:	71,5794 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161			w tym nasyczone	25,9487 g
	Piers z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	327,402 g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Blonnik:	30,1306 g
	Ogórek świeży 30g	5							Sól:	4,61 g
	Salata liście 10g	2								
		760		941		519		90		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z wiśniami z/c 150g	90	EN:	2340 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:	101,097 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JĘCZ) 200g	262	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75			T:	71,2944 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161			w tym nasyczone	25,8737 g
	Piers z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	338,567 g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Blonnik:	31,1756 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	4,61 g
	Salata liście 10g	2								
		761		970		519		90		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z wiśniami z/c 150g	90	EN:	2264 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:	101,027 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JĘCZ) 200g	262	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37			T:	63,0444 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161			w tym nasyczone	20,4017 g
	Piers z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	338,497 g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Blonnik:	31,1756 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	4,60 g
	Salata liście 10g	2								
		723		970		481		90		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem (MLE, RYB) tartare i warzywami	209	EN:	2383 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	111,383 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Kisiel z wiśniami b/c 150g	70	T:	81,1144 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161			w tym nasyczone	31,5897 g
	Piers z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z owoców leśnych b/c 200ml	19	Salata 15g	3			W:	321,826 g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Blonnik:	41,1356 g
	Pomidor 30g	6							Sód	5,29 g
	Salata liście 10g	2								
	Papryka 50g	18								
		711		917		476		279		

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, nerkové, 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 - 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,