

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	2278 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	94,4491 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	75,1503 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172			w tym nasyczone	
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Szynkowa dębowa drobiowa 40g	39			W:	318,6758 g
	Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	24,7574 g
	Papryka 30g	11							Sól	5,00 g
	Salata liście 10g	2								
		789		754		562		173		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	2187 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	95,211 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	63,334 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa żółta z wody 120g	44	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			w tym nasyczone	
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Szynkowa dębowa drobiowa 40g	39			W:	322,105 g
	Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	25,261 g
	Salata liście 10g	2							Sól	4,63 g
		778		720		516		173		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	1972 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	91,781 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	41,018 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa żółta z wody 120g	44	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			w tym nasyczone	
	Indyk z pasieki 60g	56	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Szynkowa dębowa drobiowa 40g	39			W:	321,802 g
	Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	25,261 g
	Salata liście 10g	2							Sól	5,67 g
		601		720		478		173		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), według i warzywami	186	EN:	2280 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	110,8604 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym b/c 150g	153	T:	74,7054 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			w tym nasyczone	
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Szynkowa dębowa drobiowa 40g	39			W:	29,91376 g
	Indyk z pasieki 30g	28			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	307,9364 g
	Pomidor 100g	17							Sól	34,002 g
	Salata liście 10g	2								6,55 g
		738		730		473		339		

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: tłuszcz

SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, białostacie, miodalw.
SEL - Seler i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasyczone w tym tłuszczce nasyczone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
LUB - Lubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczaiki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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