

1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2414 105,619 86,4011 30,6813 311,851 27,694 6,37	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Bigos popularny (GLU PSZ, SOJ) 200g	275	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	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Śledź (RYB) w oleju 100/20g	315					
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	7									
	Salata liście 10g	2									
		735		809		718		152			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2293 113,246 63,7785 30,4599 326,048 30,005 5,21	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	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	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184					
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	7									
	Salata liście 10g	2									
		735		819		587		152			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2217 113,176 55,5285 24,9879 325,978 30,005 5,21	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	46	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	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	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184					
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	7									
	Salata liście 10g	2									
		697		819		549		152			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2383 128,137 70,0985 33,3589 324,832 41,005 6,45	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	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) chia z musem z mango 150g	152			
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184					
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62	Kompot z wiśni b/c 200ml	24	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Papryka 50g	18			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	7									
	Salata liście 10g	2									
	Biszkopty (GLU PSZ, JAJ) bezcukrowe 30g	101									
		706		795		544		338			

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 - Lubin 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,