

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa neapolitańska z makaronem (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	301	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka brokułowa z fasolą czerwoną i sosem czosnkowym (MLE) 100g	38	EN:	2225 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	221	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	Poledwica z pasieki 60g	58				
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17				
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2				
	Pomidor 30g	7								
	Salata liście 10g	2								
		902		859		426		38		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owslanka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	2213 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	221	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	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Poledwica z pasieki 60g	58				
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17				
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2				
	Pomidor 30g	7								
	Salata liście 10g	2								
		902		809		426		76		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owslanka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	2001 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	221	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	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Poledwica z pasieki 60g	58				
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17				
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2				
	Pomidor 30g	7								
	Salata liście 10g	2								
		728		809		388		76		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem (MLE, RYB) tartare i warzywami	209	EN:	2350 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	221	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				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Poledwica z pasieki 60g	58				
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Pomidor 100g	17				
	Szynkowa dębowa drobiowa 30g	29			Liść sałaty 10g	2				
	Banan 120g	116								
	Pomidor 30g	7								
	Salata liście 10g	2								
							Owslanka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	2350 kcal
		863		819		383		285		

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 JECZ - 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 - 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,