

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ogórkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2358 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczeń wieprzowa w sosie własnym (GLU PSZ) 70/100g	338	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	104,176 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	79,3364 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z młodej kapusty z koperkiem i olejem rzepakowym 120g	94	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, kukurydzy, ananasa z majonezem (JAJ, GOR) 100g	169			W:	29,9684 g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ser (MLE) żółty gouda 30g	105			Blonnik:	321,314 g
	Gruszka 130g	70			Liść sałaty 10g	2			Sól:	25,8721 g
	Pomidor 30g	6								6,24 g
	Salata liście 10g	2								
		701		942		625		90		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa kalafiorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2232 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	102,638 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	63,3734 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprósany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231			W:	29,3664 g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 30g	29			Blonnik:	326,496 g
	Jabiko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Sól:	27,7598 g
	Pomidor 30g	6								5,68 g
	Salata liście 10g	2								
		726		805		611		90		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa kalafiorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2156 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	102,568 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	55,1234 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Szpinak oprósany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231			W:	23,8944 g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 30g	29			Blonnik:	326,426 g
	Jabiko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Sól:	27,7598 g
	Pomidor 30g	6								5,68 g
	Salata liście 10g	2								
		688		805		573		90		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa kalafiorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2301 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Zraz wieprzowy bity duszony w sosie własnym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	214	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	110,369 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	T:	69,6642 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z młodej kapusty z koperkiem i olejem rzepakowym 120g	94	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231			W:	28,7584 g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 30g	29			Blonnik:	327,049 g
	Jabiko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Sód	38,6982 g
	Pomidor 30g	6								6,29 g
	Salata liście 10g	2								
	Ogórek świeży 50g	9								
		667		784		568		282		

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,nerkowce,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,