

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Barszcz z botwiny (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) owocowy 150g	92	EN:	2150 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) 100/100g	221	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,494 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	54,4185 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	36	Pieczeń myśliwska (GLU PSZ, SOJ, MLE, SO2) 60g	151			W:	24,4536 g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Blonnik:	28,747 g
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Sól:	5,26 g
	Ogórek świeży 30g	5								
	Salata liście 10g	2								
		768		771		519		92		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Barszcz czerwony zabieliary (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) owocowy 150g	92	EN:	2085 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) 100/100g	221	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	97,5735 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	46,2935 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	36	Indyk z pasieki 60g	56			W:	21,3296 g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Blonnik:	332,337 g
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Sól:	6,22 g
	Pomidor 30g	7								
	Salata liście 10g	2								
		770		799		424		92		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Barszcz czerwony zabieliary (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) owocowy 150g	92	EN:	2009 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) 100/100g	221	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	97,5035 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	38,0435 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuły z wody 120g	36	Indyk z pasieki 60g	56			W:	15,8576 g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Blonnik:	332,267 g
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Sól:	28,332 g
	Pomidor 30g	7								6,22 g
	Salata liście 10g	2								
		732		799		386		92		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Barszcz czerwony zabieliary (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem (MLE, RYB) tartare i warzywami	209	EN:	2166 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	221	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	105,737 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:	56,3225 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	36	Indyk z pasieki 60g	56			W:	27,3908 g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Pomidor 100g	17			Blonnik:	326,6 g
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			Sód	37,822 g
	Ogórek świeży 50g	9								6,98 g
	Pomidor 30g	7								
	Salata liście 10g	2								
		711		775		381		299		

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, pistacje, 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 / 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,