

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Barszcz z botwiny (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2411 109,258 78,2699 30,1191 329,675 33,6912 4,58 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraziki mielone smażone (GLU PSZ, JAJ) z sosem chrzanowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	396	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	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161				
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17				
	Arbuz 200g	70			Liść sałaty 10g	2				
	Pomidor 30g	7								
	Salata liście 10g	2								
		746		984		529		152		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Barszcz czerwony zabieliary (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2215 106,826 75,7085 26,8836 328,326 32,382 4,70 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpbet z udtca indyka (GLU PSZ, JAJ) gotowany z fmiatankowo-potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	214	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	Brokuly z wody 120g	36	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161				
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17				
	Arbuz 200g	70			Liść sałaty 10g	2				
	Pomidor 30g	7								
	Salata liście 10g	2								
		746		788		529		152		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Barszcz czerwony zabieliary (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2139 106,756 49,4585 21,4116 328,256 32,382 4,70 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpbet z udtca indyka (GLU PSZ, JAJ) gotowany z fmiatankowo-potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	214	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	Brokuly z wody 120g	36	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161				
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17				
	Arbuz 200g	70			Liść sałaty 10g	2				
	Pomidor 30g	7								
	Salata liście 10g	2								
		708		788		491		152		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Barszcz czerwony zabieliary (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	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:	2326 117,457 68,6149 29,8193 326,149 42,6212 5,91 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpbet z udtca indyka (GLU PSZ, JAJ) gotowany z fmiatankowo-potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	214	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	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161				
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17				
	Arbuz 200g	70			Liść sałaty 10g	2				
	Papryka 50g	18								
	Pomidor 30g	7								
	Salata liście 10g	2								
		696		806		486		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 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 - 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,