

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2346 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	98,925 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	79,892 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Paszтет pieczony (GLU PSZ, SOJ, SEL) z indyka 60g	199			w tym nasyczone	30,9056 g
	Parówki (MLE) z filetem z kurcząt 70g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	323,006 g
	Musztarda (GOR) 20g	33			Salata liście 10g	2			Biłonnik:	31,781 g
	Gruszka 130g	70							Sól:	5,60 g
	Ogórek świeży 30g	5								
	Salata liście 10g	2								
		846		883		567		50		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2231 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	98,431 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	65,075 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62			w tym nasyczone	25,3518 g
	Parówki (MLE) z filetem z kurcząt 70g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	326,669 g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Biłonnik:	33,556 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,78 g
	Salata liście 10g	2								
		839		912		430		50		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2155 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	98,361 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	56,825 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62			w tym nasyczone	19,8798 g
	Parówki (MLE) z filetem z kurcząt 70g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	326,599 g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Biłonnik:	33,556 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,78 g
	Salata liście 10g	2								
		801		912		392		50		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2268 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231			B:	110,0489 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	T:	72,299 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62			w tym nasyczone	28,58 g
	Parówki (MLE) z filetem z kurcząt 70g	129	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			W:	312,462 g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Biłonnik:	42,696 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	6,38 mg
	Salata liście 10g	2								
	Ogórek świeży 50g	9								
		780		859		387		242		

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, orzechy, orzechy, orzechy,
SEL - Seler i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasyczone w tym tłuszcze nasyczone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
LUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Miecza i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne.