

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ SEL MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152	EN: B: T: w tym nasycone W: Blonnik: Sól	2497 107,7534 75,103 30,7237 361,8602 38,828 6,21 g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gołąbki z mięsa i ryżu z sosem pomidorowym (GLU PSZ MLE) 230/100g	476	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	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Poledwica sopocka (GLU PSZ SOJ) 60g	58				
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Surówka z selera (SEL MLE) 50g	24				
	Szynka konserwowa 40g	35			Liść sałaty 10g	2				
	Jabłko 150g	95								
	Papryka 30g	11								
	Salata liście 10g	2								
		902		1010		433		152		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ SEL MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152	EN: B: T: w tym nasycone W: Blonnik: Sól	2286 95,5784 70,543 31,0151 327,8557 31,5725 6,15 g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE MLE SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Poledwica sopocka (GLU PSZ SOJ) 60g	58				
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Pomidor 100g	17				
	Szynka konserwowa 40g	35			Liść sałaty 10g	2				
	Jabłko 150g	95								
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		897		811		426		152		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ SEL MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152	EN: B: T: w tym nasycone W: Blonnik: Sól	2084 86,4394 52,343 22,7221 327,7937 31,5725 6,25 g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE MLE SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Poledwica sopocka (GLU PSZ SOJ) 60g	58				
	Szynka konserwowa 60g	52			Pomidor 100g	17				
	Serek tartare (MLE RYB) 20g	52			Liść sałaty 10g	2				
	Jabłko 150g	95								
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		733		811		388		152		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ SEL MLE) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN: B: T: w tym nasycone W: Blonnik: Sól	2338 107,2534 75,318 33,4761 322,6227 41,1925 7,34 g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE MLE SEL) 200/100g	441	Pieczywo razowe (GLU PSZE GLU ŻYT) 100g	231	Pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152		
	Pieczywo razowe (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z wiśni b/c 200ml	25	Poledwica sopocka (GLU PSZ SOJ) 60g	58				
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Pomidor 100g	17				
	Szynka konserwowa 40g	35			Liść sałaty 10g	2				
	Jabłko 150g	95								
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		829		788		383		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 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,
 SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
 ŁUB - Łubin i produkty pochodne,
 MCK - Mieczaiki i pochodne,
 OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
 W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
 JAJ - Jaja i pochodne,
 RYB - Ryby i pochodne,