

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa ziemniaczana z fasolą (GLU PSZ, SEL) 400ml	297	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2502 kcal
	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			B:	105,827 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	83,8842 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, pora ze śmietaną (MLE) 120g	44	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, kukurydzy, ananasa z majonezem (JAJ, GOR) 100g	169			W:	344,418 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i rzodkiewką 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Kielbasa żywiecka podsuszana (SOJ) 30g	65			Blonnik:	26,6914 g
	Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Sól:	3,87 g
	Ogórek świeży 30g	5								
	Salata liście 10g	2								
		835		996		585		86		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2411 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hasze z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	112,797 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	70,2816 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Buraczki oprószone (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231			W:	33,6872 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Filet delikatesowy z kurcząt 30g	31			Blonnik:	345,303 g
	Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Sól:	4,21 g
	Salata liście 10g	2								
		829		883		613		86		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2335 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hasze z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	112,727 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	62,0316 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Buraczki oprószone (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231			W:	28,2152 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Filet delikatesowy z kurcząt 30g	31			Blonnik:	345,233 g
	Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Sól:	26,8547 g
	Salata liście 10g	2								4,21 g
		791		883		575		86		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2457 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Hasze z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	121,685 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kisiel z truskawkami b/c 150g	66	T:	77,1856 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Buraczki oprószone (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231			W:	36,8334 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Filet delikatesowy z kurcząt 30g	31			Blonnik:	337,026 g
	Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Sód	36,7947 g
	Ogórek świeży 50g	9								4,81 g
	Salata liście 10g	2								
		770		859		570		258		

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, nerkové, 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 / 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,