

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2187 100,068 55,9336 24,2727 335,306 29,3558 6,17 g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z sosem pieczarkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	202	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 a'la Colesław (JAJ, MLE, GOR, S02) 120g	85	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58				
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek świeży 50g	9				
	Arbuz 200g	72			Liść sałaty 10g	2				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		763		879		418		127		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2141 99,834 50,182 26,3267 337,357 30,143 6,10 kcal g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z sosem śmietankowo-potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	195	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	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58				
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3				
	Arbuz 200g	72			Pomidor 30g	6				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		763		835		416		127		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2065 99,764 41,932 20,8547 337,287 30,143 6,10 kcal g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z sosem śmietankowo-potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	195	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	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58				
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3				
	Arbuz 200g	72			Pomidor 30g	6				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		725		835		378		127		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sód	2200 103,556 59,2206 29,0066 331,876 38,3458 6,67 kcal g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany z sosem śmietankowo-potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	195	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) z tapioki z musem z malin 150g	127		
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a'la Colesław (JAJ, MLE, GOR, S02) 120g	85	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58				
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3				
	Arbuz 200g	72			Pomidor 30g	6				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		695		848		373		284		

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 siarczyniv,
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,