

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Barszcz z botwiny (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól:	2484 107,535 91,5954 33,7561 320,204 26,9191 4,16 g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Stek wieprzowy z cebulką (GLU PSZ, JAJ) 90/20g	388	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 młodej kapusty z marchewką i olejem rzepakowym 120g	94	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, kukurydzy, ananasa z majonezem (JAJ, GOR) 100g	169				
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i rzodkiewką 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Szynka mozaikowa 40g	51				
	Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2				
	Salata liście 10g	2								
		847		996		571		70		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Barszcz czerwony zabieliary (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól:	2372 116,168 66,388 31,1627 340,745 28,715 4,15 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	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	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231				
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Szynka mozaikowa 40g	51				
	Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2				
	Salata liście 10g	2								
		846		823		633		70		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Barszcz czerwony zabieliary (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól:	2296 116,098 58,138 25,6907 340,675 28,715 4,14 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	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	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231				
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Szynka mozaikowa 40g	51				
	Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2				
	Salata liście 10g	2								
		808		823		595		70		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Barszcz czerwony zabieliary (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól:	2479 123,673 79,2352 34,67 335,5 38,3182 4,79 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	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	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70		
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z młodej kapusty z marchewką i olejem rzepakowym 120g	94	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231				
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Szynka mozaikowa 40g	51				
	Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2				
	Salata liście 10g	2								
		778		849		590		262		

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 i 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,