

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Krupnik jęczmienny (GLU JĘCZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2249 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	219	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	103,672 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	64,0735 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i seler a ze śmietaną (SEL, MLE) 120g	58	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	28,9487 g
	Pieczeń myśliwska (GLU PSZ, SOJ, MLE, SOZ) 60g	151	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Ogórek małosolny (GOR) 50g	6			Blonnik:	327,61 g
	Arbuz 200g	72			Liść sałaty 10g	2			Sól:	25,1545 g
	Papryka 50g	18								6,04 g
	Salata liście 10g	2								
		833		878		448		90		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Krupnik jęczmienny (GLU JĘCZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2223 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	219	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,531 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	60,5545 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	28,4653 g
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 60g	84	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Salata 15g	3			Blonnik:	331,184 g
	Arbuz 200g	72			Pomidor 30g	6			Sól:	25,1745 g
	Pomidor 30g	6								6,05 g
	Salata liście 10g	2								
		754		930		449		90		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Krupnik jęczmienny (GLU JĘCZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2147 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	219	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,461 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	52,3045 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprósza na (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	22,9933 g
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 60g	84	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Salata 15g	3			Blonnik:	331,114 g
	Arbuz 200g	72			Pomidor 30g	6			Sól:	25,1745 g
	Pomidor 30g	6								6,05 g
	Salata liście 10g	2								
		716		930		411		90		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Krupnik jęczmienny (GLU JĘCZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem (MLE, RYB) tartare i warzywami	209	EN:	2263 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	219	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	108,259 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	T:	67,2045 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i seler a ze śmietaną (SEL, MLE) 120g	58	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	32,0875 g
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 60g	84	Kompot z wiśni b/c 200ml	24	Salata 15g	3			Blonnik:	324,341 g
	Arbuz 200g	72			Pomidor 30g	6			Sól	35,3945 g
	Pomidor 30g	6								6,69 g
	Salata liście 10g	2								
	Papryka 50g	18								
		704		854		406		299		

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,
S02 - Dwutlenek siarki i siarczyny,
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,