

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owslanka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	2388 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	119,013 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	84,1294 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	29,8113 g
	Kiełbasa bracka na gorąco 70g	183	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Paparyka 50g	18			Blonnik:	302,243 g
	Musztarda (GOR) 20g	33			Salata liście 10g	2			Sól:	28,1906 g
	Pomidor 100g	17								4,88 g
	Ogórek świeży 30g	5								
	Liść salaty 10g	2								
		841		941		530		76		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owslanka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	2328 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	111,714 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	78,7854 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	26,9789 g
	Parówki z filetem indyka (MLE) 70g	143	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Sól:	305,98 g
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			Blonnik:	27,7856 g
	Liść salaty 10g	2							Sól:	4,63 g
		763		970		519		76		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, SEL) 400ml	289	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Owslanka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	2252 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	111,644 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	70,5354 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	21,5069 g
	Parówki z filetem indyka (MLE) 70g	143	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Sól:	305,91 g
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			Blonnik:	27,7856 g
	Liść salaty 10g	2							Sól:	4,63 g
		725		970		481		76		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ, SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2330 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	120,207 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Owslanka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	T:	83,5844 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	29,4571 g
	Parówki z filetem indyka (MLE) 70g	143	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			Sól:	291,623 g
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			Blonnik:	36,9256 g
	Liść salaty 10g	2							Sód	5,14 g
	Ogórek świeży 50g	9								
		704		917		476		233		

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 laktazą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacie, migdały,
SEL - Selek i pochodne,
MLE bLAK - Mleko i pochodne bez laktazy,
B: białko [g]
w tym nasycone w tym tłuszcze nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki i siarczyny,
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,
MOK - Mieczałki i pochodne,
OZ1 - Orzechy ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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