

1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2392 97,6929 79,2439 30,2062 335,077 30,2062 4,85	kcal g g g g g g
	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	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczyczo 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 kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164					
	Sucha z fileta 60g	80	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ser (MLE) żółty gouda 30g	105					
	Gruszka 130g	70			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	7									
	Salata liście 10g	2									
		723		999		620		50			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2180 87,6955 58,0025 24,2235 337,953 28,748 4,42	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet z udźca indyka (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	240	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczyczo 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	Kalafor z wody 120g	29	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164					
	Sucha z fileta 60g	80	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	7									
	Salata liście 10g	2									
		769		794		567		50			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2104 87,6255 499,753 18,7515 337,883 28,748 4,42	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet z udźca indyka (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	240	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczyczo 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	Kalafor z wody 120g	29	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164					
	Sucha z fileta 60g	80	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	7									
	Salata liście 10g	2									
		731		794		529		50			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), według i warzywami	186	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sód	2289 98,6329 68,9279 27,1445 334,11 38,2872 5,59	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet z udźca indyka (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	240	Pieczyczo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231					
	Pieczyczo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50			
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164					
	Sucha z fileta 60g	80	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	7									
	Salata liście 10g	2									
	Ogórek świeży 50g	9									
		710		819		524		236			

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, 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 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,