

1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) owocowy z owsianką (GLU OW) 180g	166	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2230 115,947 57,6652 28,7702 322,503 23,663 4,55	kcal 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 koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	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% tl. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Poleďwica z pasieki 60g	58					
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i szczypiorkiem 150g	221	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17					
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2					
	Papryka 30g	11									
	Salata liście 10g	2									
		915		723		426		166			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) owocowy z owsianką (GLU OW) 180g	166	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2301 117,07 60,8852 30,9913 333,792 27,448 4,79	kcal 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 koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	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% tl. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Poleďwica z pasieki 60g	58					
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17					
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		909		800		426		166			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) owocowy z owsianką (GLU OW) 180g	166	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2225 117 52,6352 25,5193 333,722 27,448 4,79	kcal 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 koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	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% tl. porc. (MLE) 5g	37					
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Poleďwica z pasieki 60g	58					
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17					
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		871		800		388		166			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2108 121,926 61,0852 30,6272 284,003 32,778 5,28	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90			
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Poleďwica z pasieki 60g	58					
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców leśnych b/c 200ml	19	Pomidor 100g	17					
	Papryka 50g	18			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		779		699		383		247			

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, 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,