

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana z fasolą (GLU PSZ, SEL) 400ml	297	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152	EN: B: T: w tym nasycone W: Blonnik: Sól	2350 101,6614 80,976 33,4034 313,3482 28,752 7,16	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron pełnoziarnisty z sosem węgierskim i wędliną 200/100g (GLU PSZ, SOJ, SEL)	577	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Surówka z selera 120g (MLE, SEL)	44	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Poleđwica z pasieki 60g	58					
	Pasta z jaj (JAJ, MLE) 75g	186			Salata 15g	3					
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 40g	56			Pomidor 30g	6					
	Pomidor 100g	17									
	Salata liście 10g	2									
		825		957		416		152			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152	EN: B: T: w tym nasycone W: Blonnik: Sól	2051 89,4414 58,464 25,3314 299,8272 25,209 5,36	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem drobiowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	362	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata z pomidorem i sosem vinegrette 100g	79	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Poleđwica z pasieki 60g	58					
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3					
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 40g	56			Pomidor 30g	6					
	Pomidor 100g	17									
	Salata liście 10g	2									
		717		766		416		152			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152	EN: B: T: w tym nasycone W: Blonnik: Sól	1977 88,0714 50,522 21,7194 300,8012 25,209 5,79	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem drobiowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	362	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Surówka z selera 120g (MLE, SEL)	79	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Poleđwica z pasieki 60g	58					
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 60g	84			Salata 15g	3					
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Pomidor 30g	6					
	Pomidor 100g	17									
	Salata liście 10g	2									
		681		766		378		152			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem (MLE, RYB) tartare i warzywami	209	EN: B: T: w tym nasycone W: Blonnik: Sól	2090 97,0814 62,579 31,509 298,6392 37,799 6,20	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Risotto z mięsem drobiowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	362	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152			
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Surówka z selera 120g (MLE, SEL)	44	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Poleđwica z pasieki 60g	58					
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3					
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 40g	56			Pomidor 30g	6					
	Pomidor 100g	17									
	Salata liście 10g	2									
		649		707		373		361			

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,nerkowie,pistacie,międały,
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,
SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
LUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczaiki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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