

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa owocowa z makaronem (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	225	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2422 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczeń wieprzowa w sosie własnym (GLU PSZ) 70/100g	338	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	122,485 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	75,9741 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a/la Colesław (JAJ, MLE, GOR, S02) 120g	85	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161			w tym nasączone	31,9125 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i szczypiorkiem 150g	221	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Salata 15g	3			W:	323,368 g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Blonnik:	21,8148 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	3,60 g
	Salata liście 10g	2								
		929		884		519		90		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2356 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hasze z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	125,321 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,7681 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Buraczki oprószane (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161			w tym nasączone	36,6053 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Salata 15g	3			W:	322,247 g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Blonnik:	25,4562 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	3,80 g
	Salata liście 10g	2								
		928		819		519		90		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2280 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hasze z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	125,251 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	60,5181 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Buraczki oprószane (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161			w tym nasączone	31,1333 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Salata 15g	3			W:	322,177 g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Blonnik:	25,4562 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	3,80 g
	Salata liście 10g	2								
		890		819		481		90		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	245	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2384 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Hasze z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	130,991 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	T:	73,6921 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a/la Colesław (JAJ, MLE, GOR, S02) 120g	85	Galaretka z kurczaka (SEL) 150g	161			w tym nasączone	36,322 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Salata 15g	3			W:	317,969 g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Blonnik:	36,9358 g
	Pomidor 30g	6							Sód	4,30 g
	Salata liście 10g	2								
	Papryka 50g	18								
		878		783		476		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 nasączone w tym tłuszcze nasączone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyniv,
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,