

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2346 104,366 75,873 34,3636 323,907 24,581 6,17 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Siedz w śmietanie 100/50g (RYB, MLE)	282	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% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152				
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Papryka 50g	18				
	Dżem 20g	63			Salata liście 10g	2				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
	873		779		521		173			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2254 105,454 63,634 30,2599 327,135 25,494 5,12 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	165	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% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	36	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152				
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3				
	Dżem 20g	63			Pomidor 30g	6				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
	873		698		510		173			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2067 103,824 43,118 19,6819 328,392 25,494 6,04 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	165	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% tł. porc. (MLE) 5g	37				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuły z wody 120g	36	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152				
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 60g	84	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3				
	Dżem 20g	63			Pomidor 30g	6				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
	724		698		472		173			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2295 126,195 70,524 33,4554 306,459 36,029 7,20 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	165	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231				
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym b/c 150g	153		
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	36	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152				
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3				
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 40g	55			Pomidor 30g	6				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
	Papryka 50g	18								
	815		674		467		339			

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

SQU - Sola i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy; włoskie,łaskowe,pekan,nerkowie,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 / siarczyny,
ŁUB - Lubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczałki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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