

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180g	90	EN:	2191 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wolowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem chrzanowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	262	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	98,6069 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	69,7629 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Indyk z pasieki 60g	56			W:	32,1699 g
	Kiełbasa bracka na gorąco 70g	183	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			w tym nasączone	304,495 g
Musztarda (GOR) 20g	33			Pomidor 30g	7			Błonnik:	24,8602 g	
Pomidor 100g	17							Sól:	6,41 g	
Ogórek świeży 30g	5									
Liść salaty 10g	2									
	804			882		415		90		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180g	90	EN:	2068 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wolowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	271	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	95,5295 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	58,6765 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Indyk z pasieki 60g	56			W:	26,6437 g
	Kiełbaski białe luksusowe drobiowe 70g	123	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			Błonnik:	24,418 g
Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	7			Sól:	6,23 g	
Liść salaty 10g	2									
	706			857		415		90		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokódski 180g	90	EN:	1992 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wolowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	271	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	50,2465 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	21,1717 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Indyk z pasieki 60g	56			W:	301,213 g
	Kiełbaski białe luksusowe drobiowe 70g	123	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			Błonnik:	24,418 g
Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	7			Sól:	6,22 g	
Liść salaty 10g	2									
	668			857		377		90		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2168 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet wolowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	271	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	102,992 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	71,6669 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Indyk z pasieki 60g	56			W:	30,2067 g
	Kiełbaski białe luksusowe drobiowe 70g	123	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Salata 15g	3			Błonnik:	293,81 g
Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	7			Sód	33,4772 g	
Liść salaty 10g	2									
Ogórek świeży 50g	9									
	647			867		372		282		

Nie można całkowicie wykluczyć indywidualnej reakcji na produkty zawarte w żywności

Lista składników alergicznych 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: tłuszcz

SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacie, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
MLE bLAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasączone w tym tłuszcze nasączone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
SO2 - Dwutlenek siarki i siarczyny,
LUB - Łubin i produkty pochodne,
MOK - Mieszaki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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