

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Kapuśniak ze słodkiej kapusty (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	278	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2337	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z sosem śmietankowo-potrakowym z roszkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	195	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,456	g
	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	76,4185	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Pieczeń kanapkowa 60g	115			W:	324,595	g
	Pasta z jaj (JAJ, MLE) 75g	186	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Papryka 50g	18			Blonnik:	28,924	g
	Szynkowa dębowa 40g	44			Salata liście 10g	2			Sól:	5,51	g
	Banan 120g	116									
Pomidor 30g	7										
Salata liście 10g	2										
		939		824		484		90			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa brokułowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2176	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z sosem śmietankowo-potrakowym z roszkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	195	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	106,377	g
	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	59,2275	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	30,365	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Blonnik:	27,86	g
	Szynkowa dębowa 40g	44			Pomidor 30g	7			Sól:	5,65	g
	Banan 120g	116									
Pomidor 30g	7										
Salata liście 10g	2										
		831		805		450		90			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa brokułowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2096	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z sosem śmietankowo-potrakowym z roszkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	195	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	104,209	g
	Pieczywo pszemno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	51,3955	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	26,6713	g
	Szynkowa dębowa 60g	66	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Blonnik:	318,933	g
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Pomidor 30g	7			Sól:	27,86	g
	Banan 120g	116									
Pomidor 30g	7										
Salata liście 10g	2										
		789		805		412		90			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa brokułowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2184	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany z sosem śmietankowo-potrakowym z roszkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	195	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	110,198	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:	64,6685	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	29,8422	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	15	Salata 15g	3			Blonnik:	308,402	g
	Szynkowa dębowa 40g	44			Pomidor 30g	7			Sól:	36,58	g
	Banan 120g	116									
Pomidor 30g	7										
Salata liście 10g	2										
		763		767		407		247			

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 pszenicy,
 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, nerowkowe, pistacie, migdały,
 SEL - Sól 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: wędlowany

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