

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa ogórkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2277	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpét wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem chrzanowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	262	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	93,0002	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	71,2501	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, kukurydzy, ananasa z majonezem (JAJ, GOR) 100g	169			W:	32,0458	g
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ser (MLE) ltopiony trójkącik 17g	51			Błonnik:	24,8926	g
Pomidor 100g	17			Liść salaty 10g	2			Sól:	5,71	g	
Ogórek świeży 30g	5										
Liść salaty 10g	2										
	766			854		571		86			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa kalafiorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2318	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpét wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 100/100g	236	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	104,848	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	69,6689	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprósowany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231			W:	32,8646	g
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Kiełbasa rawska (SOJ, SO2) 40g	59			Błonnik:	29,2383	g
Pomidor 100g	17			Liść salaty 10g	2			Sól:	5,60	g	
Liść salaty 10g	2										
	761			830		641		86			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa kalafiorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z truskawkami z/c 150g	86	EN:	2242	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpét wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 100/100g	236	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	104,778	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	61,4189	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Szpinak oprósowany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231			W:	27,3926	g
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Kiełbasa rawska (SOJ, SO2) 40g	59			Błonnik:	29,2383	g
Pomidor 100g	17			Liść salaty 10g	2			Sól:	5,60	g	
Liść salaty 10g	2										
	723			830		603		86			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa kalafiorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2345	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpét wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 100/100g	236	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	115,323	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kisiel z truskawkami b/c 150g	66	T:	73,9739	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231			W:	31,6271	g
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Kiełbasa rawska (SOJ, SO2) 40g	59			Błonnik:	39,3127	g
Pomidor 100g	17			Liść salaty 10g	2			Sód	6,76	g	
Liść salaty 10g	2										
Ogórek świeży 50g	9										
	702			793		598		252			

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 - Seles i pochodne,
MLE bLAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
W: w tym nasycone w tym tłuszcze nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
LUB - Łubin i produkty pochodne,
MOK - Mieszaki i pochodne,
OZ1 - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: wełnowodany

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