

1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU_JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa selerowa (GLU_PSZ_SEL_MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin 150g	139	EN: B: T: w tym nasączone W: Błonnik: Sól:	2339 106,787 73,1446 28,1666 327,89 39,422 6,44	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU_PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Bigos popularny (GLU_PSZ_SOJ) 200g	275	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	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU_PSZ_SEL) 100/100g	216					
	Kielbasa rawska (SOJ_SO2) 60g	85			Serek tartare (MLE_RYB) 20g	52					
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 100g	17									
	Salata liście 10g	2									
		766		815		619		139			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU_JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa selerowa (GLU_PSZ_SEL_MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin 150g	139	EN: B: T: w tym nasączone W: Błonnik: Sól:	2331 102,572 67,2 28,6828 344,951 42,552 5,09	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU_PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU_PSZE_MLE_SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU_PSZ_GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU_PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU_PSZ_SEL) bez cebuli 100/100g	210					
	Kielbasa rawska (SOJ_SO2) 60g	85			Serek tartare (MLE_RYB) 20g	52					
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 100g	17									
	Salata liście 10g	2									
		766		813		613		139			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU_JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa selerowa (GLU_PSZ_SEL_MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin 150g	139	EN: B: T: w tym nasączone W: Błonnik: Sól:	2255 102,502 58,95 23,2108 344,881 42,552 5,09	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU_PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU_PSZE_MLE_SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU_PSZ_GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU_PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU_PSZ_SEL) bez cebuli 100/100g	210					
	Kielbasa rawska (SOJ_SO2) 60g	85			Serek tartare (MLE_RYB) 20g	52					
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 100g	17									
	Salata liście 10g	2									
		728		813		575		139			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU_JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa selerowa (GLU_PSZ_SEL_MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU_PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN: B: T: w tym nasączone W: Błonnik: Sód	2320 114,913 72,26 31,2008 323,605 53,312 6,29	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU_PSZ_GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU_PSZE_MLE_SEL) 200/100g	441	Pieczywo razowe (GLU_PSZE_GLU ŻYT) 100g	231	Pudding (MLE) chia z musem z malin 150g	139			
	Pieczywo razowe (GLU_PSZE_GLU ŻYT) 100g	231	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU_PSZ_SEL) bez cebuli 100/100g	210					
	Kielbasa rawska (SOJ_SO2) 60g	85			Serek tartare (MLE_RYB) 20g	52					
	Papryka 50g	18			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 100g	17									
	Salata liście 10g	2									
		636		789		570		325			

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 JECZ - 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, pistacje, 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 / siarczyny,
LUB - Łubin 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,