

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa pomidorowa z makaronem (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	250	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym z/c 150g	178	EN:	2317 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko pieczone 170g	475	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	126,83 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	70,046 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Szynka z Podhala (GLU PSZ, RYB, SOJ, MLE) 60g	66			W:	306,895 g
Polędwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Blonnik:	24,065 g	
Siłwki 110g	54			Pomidor 30g	6			Sól:	6,53 g	
Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2									
	702			1013		424		178		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa pomidorowa z makaronem (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	250	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym z/c 150g	178	EN:	2382 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	445	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	119,961 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	70,875 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Szynka z kotła (SOJ, MLE) 60g	109			W:	329,162 g
Polędwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Blonnik:	29,104 g	
Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Sól:	6,23 g	
Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2									
	743			994		467		178		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa pomidorowa z makaronem (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	250	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym z/c 150g	178	EN:	2306 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	445	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	119,961 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	62,625 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Szynka z kotła (SOJ, MLE) 60g	109			W:	329,481 g
Polędwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Blonnik:	29,104 g	
Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Sól:	6,23 g	
Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2									
	705			994		429		178		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa pomidorowa z makaronem (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	250	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), twarogiem (MLE) i warzywami	160	EN:	2394 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Udko gotowane z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	445	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	129,747 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	74,51 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Szynka z kotła (SOJ, MLE) 60g	109			W:	307,437 g
Polędwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			Blonnik:	318,18 g	
Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Sól:	6,78 g	
Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2									
Papryka 50g	18									
	693			959		424		318		

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 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 laktazą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, 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 / 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,