

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owslanka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	2390	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane z sosem śmietankowo-potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	130,167	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ryż paraboliczny na sypko 200g	268	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	79,645	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Pieczeń kanapkowa 60g	115			W:	295,779	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i rzodkiewką 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			Blonnik:	20,356	g
Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	7			Sól:	4,39	g	
Papryka 30g	11										
Salata liście 10g	2										
	815			1025		474		76			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owslanka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	2315	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane z sosem śmietankowo-potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	132,063	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ryż paraboliczny na sypko 200g	268	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	72,678	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Szynka konserwowa 60g	52			W:	292,073	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			Blonnik:	19,651	g
Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	7			Sól:	4,27	g	
Salata liście 10g	2										
	803			1025		411		76			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owslanka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	2239	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane z sosem śmietankowo-potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	131,993	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ryż paraboliczny na sypko 200g	268	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	64,428	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Szynka konserwowa 60g	52			W:	26,8291	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			Blonnik:	19,651	g
Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	7			Sól:	4,27	g	
Salata liście 10g	2										
	765			1025		373		76			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2346	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Udko gotowane z sosem śmietankowo-potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Owslanka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	B:	137,826	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ryż paraboliczny na sypko 200g	268	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	77,157	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Szynka konserwowa 60g	52			W:	288,636	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Salata 15g	3			Blonnik:	29,591	g
Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	7			Sól:	4,79	g	
Salata liście 10g	2										
Ogórek świeży 50g	9										
	744			1001		368		233			

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: tłuszcze

SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
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 i 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,