

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owslanka (GLU OW_MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	2437 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Stek wieprzowy z cebulką (GLU PSZ_JAJ) 90/20g	388	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254			B:	110,391 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	84,696 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Salceson extra (GLU PSZ_SOJ) 60g	129			W:	35,0328 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i koperkiem 150g	221	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Blonnik:	320,644 g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Sól:	25,339 g
	Pomidor 30g	6								4,28 g
	Salata liście 10g	2								
		909		965		487		76		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owslanka (GLU OW_MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	2212 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pułpet z udźca indyka (GLU PSZ_JAJ) gotowany z sosem pomidorowym (GLU PSZ_MLE) 100/100g	240	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254			B:	111,684 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	57,5665 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokułuy z wody 120g	36	Filet wędzony z indyka (GLU PSZ_SOJ) 60g	49			W:	24,4701 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i koperkiem 150g	221	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Blonnik:	335,387 g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Sól:	27,94 g
	Pomidor 30g	6								4,54 g
	Salata liście 10g	2								
		909		820		407		76		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owslanka (GLU OW_MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	2136 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pułpet z udźca indyka (GLU PSZ_JAJ) gotowany z sosem pomidorowym (GLU PSZ_MLE) 100/100g	240	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254			B:	111,614 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	44,7365 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokułuy z wody 120g	36	Filet wędzony z indyka (GLU PSZ_SOJ) 60g	49			W:	18,9981 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i koperkiem 150g	221	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Blonnik:	335,317 g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Sól:	27,94 g
	Pomidor 30g	6								4,54 g
	Salata liście 10g	2								
		871		820		369		76		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2231 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pułpet z udźca indyka (GLU PSZ_JAJ) gotowany z sosem pomidorowym (GLU PSZ_MLE) 100/100g	240	Pieczywo razowe (GLU PSZE_GLU ŻYT) 100g	231	Owslanka (GLU OW_MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	B:	114,794 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE_GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	58,8105 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Filet wędzony z indyka (GLU PSZ_SOJ) 60g	49			W:	27,8896 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i koperkiem 150g	221	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			Blonnik:	327,649 g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Sód	35,25 g
	Pomidor 30g	6								5,05 g
	Salata liście 10g	2								
		841		793		364		233		

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 - Seler 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,