

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tl (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN: B: T: w tym nasycone W: Bionnik: Sól:	2252 101,412 68,5921 28,7942 323,451 30,129 7,20	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	Pieczycwo pszenno-żytynie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczycwo pszenno-żytynie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164					
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62			Ser (MLE) żółty edamski 30g	105					
	Gruszka 130g	70			Liść sałaty 10g	2					
	Ogórek świeży 30g	5									
	Salata liście 10g	2									
		723		819		620		90			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tl (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN: B: T: w tym nasycone W: Bionnik: Sól:	2232 100,784 61,2415 29,8036 335,198 31,96 5,22	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczycwo pszenno-żytynie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczycwo pszenno-żytynie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164					
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Jabiko 150g	95			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	7									
	Salata liście 10g	2									
		750		825		567		90			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tl (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN: B: T: w tym nasycone W: Bionnik: Sól:	2156 100,714 52,9915 24,3316 335,128 31,0165 5,22	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczycwo pszenno-żytynie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczycwo pszenno-żytynie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37					
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164					
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Jabiko 150g	95			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	7									
	Salata liście 10g	2									
		712		825		529		90			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tl (MLE) 300ml	209	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 nasycone W: Bionnik: Sód	2292 112,907 66,0805 32,2838 331,821 41,9 6,43	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczycwo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231					
	Pieczycwo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90			
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164					
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Jabiko 150g	95			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	7									
	Salata liście 10g	2									
	Ogórek świeży 50g	9									
		691		801		524		276			

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,piستاع, 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,