

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa z ryżem (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	2129 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z śmietankowo-potrawkowym z roczynkami (GLU PSZ, MLE) 100/100g	227	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	91,9925 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	56,5285 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 60g	63			w tym nasvcone	25,523 g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	325,628 g
	Śliwki 110g	54			Pomidor 30g	6			Blonnik:	24,454 g
	Papryka 30g	11							Sól:	6,15 g
	Salata liście 10g	2								
		722		813		421		173		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa z ryżem (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	2107 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z śmietankowo-potrawkowym z roczynkami (GLU PSZ, MLE) 100/100g	227	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	93,3735 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	48,8765 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 60g	63			w tym nasvcone	25,0266 g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	336,885 g
	Jabiko 150g	95			Pomidor 30g	6			Blonnik:	26,554 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,91 g
	Salata liście 10g	2								
		758		755		421		173		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa z ryżem (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	2031 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z śmietankowo-potrawkowym z roczynkami (GLU PSZ, MLE) 100/100g	227	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	93,3035 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	40,6265 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 60g	63			w tym nasvcone	19,5546 g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	336,815 g
	Jabiko 150g	95			Pomidor 30g	6			Blonnik:	26,554 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,91 g
	Salata liście 10g	2								
		720		755		383		173		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa z ryżem (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	229	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2185 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z śmietankowo-potrawkowym z roczynkami (GLU PSZ, MLE) 100/100g	227	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	98,0215 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	153	T:	61,5585 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 60g	63			w tym nasvcone	27,9725 g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			W:	328,243 g
	Jabiko 150g	95			Pomidor 30g	6			Blonnik:	36,994 g
	Pomidor 30g	6							Sód	6,66 g
	Salata liście 10g	2								
	Papryka 50g	18								
		708		789		378		310		

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,nerkowe,piście,migdały,
SEL - Seler i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasyczone w tym tłuszcze nasyczone

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 - Skorupkiaki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,