

1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2290 89,2192 68,9376 26,9869 341,828 30,5098 4,42	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a'la Colesław (JAJ, MLE, GOR, S02) 120g	85	Paprykarz własny 100g (RYB, SEL)	164					
	Kielbasa żywiecka poduszana (SQJ) 60g	131	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		841		812		567		70			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2202 94,277 56,197 23,9072 343,426 30,367 4,68	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa żółta z wody 120g	44	Paprykarz własny 100g (RYB, SEL)	164					
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 60g	84	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		794		771		567		70			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2126 94,207 47,947 18,4352 343,356 30,367 4,68	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa żółta z wody 120g	44	Paprykarz własny 100g (RYB, SEL)	164					
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 60g	84	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		756		771		529		70			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sód:	2309 102,332 67,8746 27,3743 340,581 40,4498 5,40	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231					
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70			
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a'la Colesław (JAJ, MLE, GOR, S02) 120g	85	Paprykarz własny 100g (RYB, SEL)	164					
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 60g	84	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2					
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
	Ogórek świeży 50g	9									
		735		788		524		262			

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

SQJ - 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,