

	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 z/c 200ml	20	Sok oryginalny 100% multiwarzywny 330ml	83	EN:	2477 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Stek wieprzowy z cebulka (GLU PSZ, JAJ) 90/20g	388	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	107,22 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75			T:	89,6037 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z czerwonej kapusty z olejem rzepakowym 120g	91	Pieczeń kanapkowa 60g	115			W:	35,8658 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i koperkiem 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	326,318 g
	Gruszka 130g	70			Salata liście 10g	2			Blonnik:	29,6516 g
	Papryka 30g	11							Sól:	6,73 g
	Salata liście 10g	2								
		888		1023		483		83		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tl (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Sok oryginalny 100% multiwarzywny 330ml	83	EN:	2306 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hasze z wołowy z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	118,299 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75			T:	60,5465 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Brokułuy z wody 120g	36	Szynka z kotła (SOJ, MLE) 60g	109			W:	31,8727 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i koperkiem 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	337,016 g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Blonnik:	29,86 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	6,78 g
	Salata liście 10g	2								
		929		817		477		83		
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 z/c 200ml	20	Sok oryginalny 100% multiwarzywny 330ml	83	EN:	2230 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hasze z wołowy z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	118,229 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37			T:	52,2965 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37	Brokułuy z wody 120g	36	Szynka z kotła (SOJ, MLE) 60g	109			W:	26,4007 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i koperkiem 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	336,946 g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Blonnik:	29,896 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	6,78 g
	Salata liście 10g	2								
		891		817		439		83		
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 b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2401 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Hasze z wołowy z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	123,318 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Sok oryginalny 100% multiwarzywny 330ml	83	T:	71,0257 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z czerwonej kapusty z olejem rzepakowym 120g	91	Szynka z kotła (SOJ, MLE) 60g	109			W:	34,7019 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i koperkiem 150g	221	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Pomidor 100g	17			W:	337,826 g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Blonnik:	40,7436 g
	Pomidor 30g	6							Sól	7,29 g
	Salata liście 10g	2								
	Papryka 50g	18								
		879		848		434		240		

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,nerkowe,piście,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,