

	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	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2433 115,756 82,3592 29,1799 321,079 29,7906 5,67 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galełka z kurczaka (SEL) 150q	161				
	Kiełbasa bracka na gorąco 70g	183	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek kiszony (GOR) 50g	6				
	Musztarda (GOR) 20g	33			Salata liście 10g	2				
	Banan 120g	116								
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		904		941		518		70		
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	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2380 109,486 75,3092 26,3609 330,599 31,2006 4,64 kcal g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galełka z kurczaka (SEL) 150q	161				
	Kiełbaski białe luksusowe drobiowe 70g	123	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17				
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		811		970		529		70		
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	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2304 109,416 67,0592 20,8888 330,529 31,2006 4,64 kcal g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galełka z kurczaka (SEL) 150q	161				
	Kiełbaski białe luksusowe drobiowe 70g	123	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17				
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		773		970		491		70		
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 z/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sód	2391 118,272 80,3292 28,8769 318,148 41,1606 5,14 kcal g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231				
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Kasza gryczana na sypko 150g	233	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	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galełka z kurczaka (SEL) 150q	161				
	Kiełbaski białe luksusowe drobiowe 70g	123	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17				
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
	Papryka 50g	18								
		761		917		486		227		

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 laktosą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
MLE bLAK - Mleko i pochodne bez laktosy,
B: białko [g]
w tym nasycone w tym tłuszcze nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki i siarczyny,
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,
MOK - Mieczałki i pochodne,
OZ1 - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,