

1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa ogórkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym z/c 150g	178	EN: B: T: w tym nawccone W: Bionnik: Sól:	2359 95,456 73,3675 30,2719 345,745 31,573 5,68	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem koperkowym (SEL, MLE) 100/100g	254	Piecztywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	178					
	Piecztywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Piecztywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	81					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, pora z olejem rzepakowym 120g	92	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Kurczak z Bobrownik 60g	69	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pasztyt pieczony (GLU PSZ, SOJ, SEL) z indyka 60g	199					
	Jabłko 150g	95			Papryka 50g	18					
Pomidor 30g	6			Liść sałaty 10g	2						
Salata liście 10g	2										
	754			856		571		178			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa krem z dyni (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	215	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym z/c 150g	178	EN: B: T: w tym nawccone W: Bionnik: Sól:	2116 96,853 50,2725 23,344 335,604 35,292 5,43	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem koperkowym (SEL, MLE) 100/100g	254	Piecztywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Piecztywo 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	Brokuły z wody 120g	36	Indyk z pasieki 60g	56					
	Kurczak z Bobrownik 60g	69	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17					
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2					
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	754			760		424		178			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa krem z dyni (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	215	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym z/c 150g	178	EN: B: T: w tym nawccone W: Bionnik: Sól:	2040 104,778 42,0225 17,872 335,534 35,292 5,42	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem koperkowym (SEL, MLE) 100/100g	254	Piecztywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Piecztywo 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	Brokuły z wody 120g	36	Indyk z pasieki 60g	56					
	Kurczak z Bobrownik 60g	69	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17					
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2					
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	716			760		386		178			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa krem z dyni (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	215	Herbata czarna z/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN: B: T: w tym nawccone W: Bionnik: Sód	2209 103,469 64,8725 27,0004 323,875 44,246 6,01	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem koperkowym (SEL, MLE) 100/100g	254	Piecztywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym b/c 150g	158			
	Piecztywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, pora z olejem rzepakowym 120g	92	Indyk z pasieki 60g	56					
	Kurczak z Bobrownik 60g	69	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17					
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2					
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	686			792		381		350			

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, nerkowce, pistacie, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
MLE bŁAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasyczone w tym tłuszcze nasyczone

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

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