

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z mango 150g	140	EN:	2488 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zrązki mielone smażone (GLU PSZ, JAJ) z sosem chrzanowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	396	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	178			B:	95,9855 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	81			T:	88,8795 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			W:	35,0106 g
	Pieczeń kanapkowa (GLU PSZ) 60g	115	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164			Błonnik:	337,457 g
	Pomidor 100g	17			Ser (MLE) żółty edamski 30g	105			Sól:	27,047 g
	Salata liście 10g	2			Salata liście 10g	2				5,37 g
		698		1027		623		140		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z mango 150g	140	EN:	2220 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hasze z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL,MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	91,9252 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	65,6346 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Buraczki oprószone (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164			W:	32,6555 g
	Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 60g	63	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Błonnik:	328,871 g
	Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2			Sól:	26,6122 g
	Salata liście 10g	2								5,17 g
		646		867		567		140		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z mango 150g	140	EN:	2144 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hasze z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL,MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	254			B:	91,8552 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	57,3846 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Buraczki oprószone (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164			W:	27,1835 g
	Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 60g	63	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Błonnik:	328,801 g
	Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2			Sól:	26,6122 g
	Salata liście 10g	2								5,17 g
		608		867		529		140		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2290 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Hasze z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL,MLE) 100/100g	237	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	103,38 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	74,127 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164			W:	32,6472 g
	Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 60g	63	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Błonnik:	321,092 g
	Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2			Sól:	37,629 g
	Salata liście 10g	2								6,49 g
	Papryka 50g	18								
		596		844		524		326		

Nie można całkowicie wykluczyć indywidualnej reakcji na produkty zawarte w żywności
 Lista składników alergicznych 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 pszenicy,
 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, nerkowce, pistacie, migdały,
 SEL - Sól 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,
 SO2 - Dwutlenek siarki i siarczyny,
 LUB - Łubin i produkty pochodne,
 MCK - Mleczaki i pochodne,
 OZI - Orzechy ziemne i pochodne,
 W: węglowodany

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