

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa pomidorowa z makaronem (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Sok 100% pomidorowo-warzywny z imbirem 300ml	60	EN:	2275	kcal
	Kawa linka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	447	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	178			B:	116,432	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	81			T:	76,4325	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			W:	289,673	g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pieczeń kanapkowa 60g	115			Blonnik:	24,361	g
	Papryka 50g	18			Salata 15g	3			Sól:	8,53	g
Pomidor 30g	6			Pomidor 30g	6						
Salata liście 10g	2										
		695		1048		472		60			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa pomidorowa z makaronem (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Sok 100% pomidorowo-warzywny z imbirem 300ml	60	EN:	2280	kcal
	Kawa linka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	447	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	121,411	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	67,9825	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Szynka z pasieki 60g	60			W:	29,1013	g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Blonnik:	23,096	g
	Dżem 20g	63			Pomidor 30g	6			Sól:	8,95	g
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
		740		1062		418		60			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa pomidorowa z makaronem (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Sok 100% pomidorowo-warzywny z imbirem 300ml	60	EN:	2204	kcal
	Kawa linka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	447	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	121,341	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	59,7325	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Szynka z pasieki 60g	60			W:	23,6293	g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Blonnik:	30,4501	g
	Dżem 20g	63			Pomidor 30g	6			Sól:	23,096	g
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
		702		1062		380		60			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa pomidorowa z makaronem (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	250	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem (MLE, RYB) tartare i warzywami	209	EN:	2295	kcal
	Kawa linka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Udko gotowane z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	447	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Sok 100% pomidorowo-warzywny z imbirem 300ml	60	B:	127,398	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	78,4585	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Szynka z pasieki 60g	60			W:	31,633	g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			Blonnik:	283,221	g
	Papryka 50g	18			Pomidor 30g	6			Sól:	32,731	g
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
		627		1024		375		269			

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 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 - 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,
 S02 - Dwutlenek siarki / 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,