

1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Serek homogenizowany (MLE) owocowy 140g	211	EN: B: T: W: Blonnik: Sól:	2207 92,591 69,0829 32,7225 316,244 26,2436 6,20	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet z udźca indyka z sosem śmietankowo-potrawkowym (GLU PSZ, MLE, JAJ) 100/100g	229	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 czerwonej kapusty z olejem rzepakowym 120g	91	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 60g	63	Kompot z owoców mieszaných z/c 200ml	43	Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129					
Pomidor 100g	17			Ogórek świeży 50g	9						
Salata liście 10g	2			Liść salaty 10g	2						
		683		821		492		211			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Serek homogenizowany (MLE) owocowy 140g	211	EN: B: T: W: Blonnik: Sól:	2150 93,3018 60,5607 32,7285 321,465 2686 6,51	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet z udźca indyka z sosem śmietankowo-potrawkowym (GLU PSZ, MLE, JAJ) 100/100g	229	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	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Poledwica z pasieki 60g	58					
	Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 60g	63	Kompot z owoców mieszaných z/c 200ml	43	Salata 15g	3					
Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6						
Salata liście 10g	2										
		683		840		416		211			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Serek homogenizowany (MLE) owocowy 140g	211	EN: B: T: W: Blonnik: Sól:	2074 93,2318 52,3107 27,2565 321,395 26,86 6,50	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet z udźca indyka z sosem śmietankowo-potrawkowym (GLU PSZ, MLE, JAJ) 100/100g	229	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	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Poledwica z pasieki 60g	58					
	Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 60g	63	Kompot z owoców mieszaných z/c 200ml	43	Salata 15g	3					
Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6						
Salata liście 10g	2										
		645		840		378		211			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem (MLE, RYB) tartare i warzywami	209	EN: B: T: W: Blonnik: Sód	2179 104,171 72,6499 37,0721 295,137 35,8836 6,96	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet z udźca indyka z sosem śmietankowo-potrawkowym (GLU PSZ, MLE, JAJ) 100/100g	229	Piecztywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231					
	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 czerwonej kapusty z olejem rzepakowym 120g	91	Poledwica z pasieki 60g	58					
	Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 60g	63	Kompot z owoców mieszaných b/c 200ml	19	Salata 15g	3					
Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6						
Salata liście 10g	2										
Papryka 50g	18										
		633		797		373		376			

Nie moźna całkowicie wykluczyć indywidualnej reakcji na produkty zawarte w żywności
Lista składników alergenných z oznaczeniami - załącznik II do rozporządzenia 1169/2011
Szczegółowy wykaz składników użytych z receptur kulinarných 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 laktózą,
ORZ - Orzechy: włoskie,laskowe,pekan,nerkowce,pistacje,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,