

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) waniliowa w tubce 100g	91	EN: B: T: W: Blonnik: Sól:	2282 kcal 104,007 g 70,2069 g 34,4145 g 322,168 g 29,6183 g 5,44 g
	Kawa linka (GLU PSZ GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ JAJ) z sosem chrzanowym (GLU PSZ MLE SO2) 100/100g	262	Piecztywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100q	178				
	Piecztywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Piecztywo razowe (GLU PSZE GLU ŻYT) 35g	81				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprósany (GLU PSZ MLE) 120g	91	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pieczeń kanapkowa 60g	115				
	Dżem 20g	63			Ogórek świeży 50g	9				
	Papryka 50g	18			Salata liście 10g	2				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		770		943		478		91		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) waniliowa w tubce 100g	91	EN: B: T: W: Blonnik: Sól:	2186 kcal 103,321 g 63,3669 g 31,3089 g 313,594 g 26,5493 g 5,51 g
	Kawa linka (GLU PSZ GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ JAJ) z sosem potrawkowym (SEL MLE) 100/100g	245	Piecztywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254				
	Piecztywo 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	Szpinak oprósany (GLU PSZ MLE) 120g	91	Filet maślany z indyka 60g (SOJ MLE)	59				
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3				
	Dżem 20g	63			Pomidor 30g	6				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		752		926		417		91		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) waniliowa w tubce 100q	91	EN: B: T: W: Blonnik: Sól:	2110 kcal 103,251 g 55,1169 g 25,8369 g 313,524 g 26,5493 g 5,51 g
	Kawa linka (GLU PSZ GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ JAJ) z sosem potrawkowym (SEL MLE) 100/100q	245	Piecztywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100q	254				
	Piecztywo 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	Szpinak oprósany (GLU PSZ MLE) 120g	91	Filet maślany z indyka 60g (SOJ MLE)	59				
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3				
	Dżem 20g	63			Pomidor 30g	6				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		714		926		379		91		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ SEL) 400ml	289	Herbata czarna b/c 200ml	0		157	EN: B: T: W: Blonnik: Sód	2264 kcal 111,852 g 69,2769 g 34,1214 g 316,618 g 37,3243 g 6,05 g
	Kawa linka (GLU PSZ GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ JAJ) z sosem potrawkowym (SEL MLE) 100/100g	245	Piecztywo razowe (GLU PSZE GLU ŻYT) 100g	231	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami			
	Piecztywo razowe (GLU PSZE GLU ŻYT) 100g	231	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Lubella Di Riso (MLE) waniliowa w tubce 100g	91		
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10q	75	Szpinak oprósany (GLU PSZ MLE) 120q	91	Filet maślany z indyka 60q (SOJ MLE)	59				
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3				
	Papryka 50g	18			Pomidor 30g	6				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
	Biszkopty (GLU PSZ JAJ) bezcukrowe 30g	101								
		740		902		374		248		

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,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,