

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Sok z pomidora z polskimi ziołami 300ml	62	EN:	2469 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	178			B:	125,551 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	81			T:	78,2922 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			W:	30,6427 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) rzodkiewka 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			Błonnik:	327,081 g
	Banan 120g	116			Salata 15g	3			Sól:	29,2876 g
	Papryka 30g	11			Pomidor 30g	6				
	Salata liście 10g	2								
		957		926		524		62		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Sok z pomidora z polskimi ziołami 300ml	62	EN:	2487 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	121,854 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JEJCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	77,7222 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	30,5172 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			Błonnik:	336,267 g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Sól:	28,5526 g
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		951		955		519		62		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Sok z pomidora z polskimi ziołami 300ml	62	EN:	2411 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	121,784 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JEJCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	69,4722 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	25,0452 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			Błonnik:	336,197 g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Sól:	28,5526 g
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		913		955		481		62		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2515 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Sok z pomidora z polskimi ziołami 300ml	62	B:	133,764 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	81,7222 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	33,5081 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Salata 15g	3			Błonnik:	327,324 g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Sód	40,2326 g
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		883		902		476		254		

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 JEJCZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny
 GOR - Gorczyca i produkty pochodne,
 EN: energia [kcal]
 T: tłuszcz

SOJ - Soja i pochodne,
 MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
 ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacie, migdały,
 SEL - Selek i pochodne,
 MLE bLAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
 B: białko [g]
 w tym nasycone w tym tłuszcze nasycone

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

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