

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
D01. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tl (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturaly 150g	90	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2443 112,488 91,6025 39,4326 301,335 19,1785 6,19	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) i żółtym serem (MLE) 200/150g	678	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	179					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	79					
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	44	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75					
	Pasta z jaj (JAJ, MLE) 75g	186			Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129					
	Filet maślany z indyka 40g (SOJ, MLE)	39			Ogórek kiszony (GOR) 50g	6					
	Pomidor 30g	6			Liść sałaty 10g	2					
	Salata liście 10g	2									
		819		1044		490		90			
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tl (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturaly 150g	90	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2195 103,463 69,1195 27,8409 299,772 18,9445 4,75	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	44	Szynka konserwowa 60g	52					
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Pomidor 100g	17					
	Filet maślany z indyka 40g (SOJ, MLE)	39			Salata liście 10g	2					
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		711		972		422		90			
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tl (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem (MLE, RYB) tartare i warzywami	207	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sód	2252 106,528 78,1345 33,1429 298,529 25,9645 4,09	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Makaron spaghetti pełnoziarnisty (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226	Jogurt (MLE) naturaly 150g	90			
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Szynka konserwowa 60g	52					
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Pomidor 100g	17					
	Filet maślany z indyka 40g (SOJ, MLE)	39			Salata liście 10g	2					
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		636		947		372		297			
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tl (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturaly 150g	90	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2113 101,293 60,7375 24,0089 300,446 18,9445 5,14	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37					
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	44	Szynka konserwowa 60g	52					
	Filet maślany z indyka 60g (SOJ, MLE)	59			Pomidor 100g	17					
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Salata liście 10g	2					
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		667		972		384		90			

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 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,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
LUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mleczaki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: wędlowany

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