

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
D01. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa brokułowa (GLU,PSZ,MLE,SEL) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180g	90	EN:	2382 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	179			B:	122,611 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) 100g	256	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Pieczywo razowe (GLU,PSZE,GLU,ŻYT) 35g	79			T:	79,8937 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:	32,6903 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i szczypiorkiem 150g	221	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Szynka z kotła (SOJ,MLE) 60g	109			W:	307,793 g
	Banan 120g	116			Salata 15g	3			Blonnik:	24,6596 g
	Pomidor 30g	6			Pomidor 30g	6			Sól:	3,94 g
	Salata liście 10g	2								
		931		896		465		90		
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa brokułowa (GLU,PSZ,MLE,SEL) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180g	90	EN:	2414 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	256			B:	119,416 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) 100g	256	Kasza jęczmienna na sypko (GLU,JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	79,4187 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Szynka z kotła (SOJ,MLE) 60g	109			W:	32,6158 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	317,413 g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Blonnik:	24,4396 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	4,07 g
	Salata liście 10g	2								
		930		925		469		90		
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa brokułowa (GLU,PSZ,MLE,SEL) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU,PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2393 kcal
	Kawa inka (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	1	Gulasz wołowy (GLU,PSZ) 70/100g	282	Pieczywo razowe (GLU,PSZE,GLU,ŻYT) 100g	226			B:	123,711 g
	Pieczywo razowe (GLU,PSZE,GLU,ŻYT) 100g	226	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kefir (MLE) sokółski 180g	90	T:	83,9537 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Szynka z kotła (SOJ,MLE) 60g	109			W:	34,7998 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			W:	304,55 g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Blonnik:	30,6596 g
	Pomidor 30g	6							Sód	3,22 g
	Salata liście 10g	2								
		855		872		419		247		
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa brokułowa (GLU,PSZ,MLE,SEL) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180g	90	EN:	2338 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	256			B:	119,346 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) 100g	256	Kasza jęczmienna na sypko (GLU,JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	71,1687 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Szynka z kotła (SOJ,MLE) 60g	109			W:	27,1438 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	317,343 g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Blonnik:	24,4396 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	4,06 g
	Salata liście 10g	2								
		892		925		431		90		

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 pszenicy,
 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,łaskowe,pekan,nerkowce,piستية,międala,
 SEL - Sól i pochodne,
 MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
 B: białko [g]
 W: 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: wędlowany

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