

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
D01. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Masłanka (MLE) naturalna 330ml	158	EN: B: T: W: w tym cukry: Błonnik: Sód:	2341 94,1975 85,1735 37,4731 314,239 31,15 25,644 3086,25	kcal g g g g g g g mg
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Łazanki z kapusta kiszona i kielbasa (GLU PSZ, SOJ) 300g	408	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	179					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Kompot z wiśni z/c 200ml	40	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	79					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Pasta z jaj (JAJ, MLE) 75g	186			Pasztecik pieczony (GLU PSZ, SOJ, SEL) z indyka 60g	199					
	Szynkowa dębowa 40g	44			Papryka 50g	18					
	Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2					
	Ogórek świeży 30g	5									
	Salata liście 10g	2									
		898		733		552		158			
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Masłanka (MLE) naturalna 330ml	158	EN: B: T: W: w tym cukry: Błonnik: Sód:	2373 108,669 77,1455 32,85 322,713 32,0465 22,8455 3394,71	kcal g g g g g g g mg
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	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% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z wiśni z/c 200ml	40	Indyk z pasieki 60g	56					
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Szynkowa dębowa 40g	44			Liść sałaty 10g	2					
	Jabłko 150g	95									
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		791		983		441		158			
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem (MLE, RYB) tartare i warzywami	207	EN: B: T: W: w tym cukry: Błonnik: Sód:	2479 111,734 86,1605 38,152 333,446 27,3345 29,8655 3130,82	kcal g g g g g g g mg
	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	Masłanka (MLE) naturalna 330ml	158			
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z wiśni z/c 200ml	24	Indyk z pasieki 60g	56					
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Szynkowa dębowa 40g	44			Liść sałaty 10g	2					
	Jabłko 150g	95									
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		736		967		411		365			
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Masłanka (MLE) naturalna 330ml	158	EN: B: T: W: w tym cukry: Błonnik: Sód:	2293 106,501 69,3135 29,1563 323,007 32,0465 22,8455 3542,30	kcal g g g g g g g mg
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	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% tł. porc. (MLE) 5g	37					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z wiśni z/c 200ml	40	Indyk z pasieki 60g	56					
	Szynkowa dębowa 60g	66			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52					
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Liść sałaty 10g	2					
	Jabłko 150g	95									
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		749		983		403		158			

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 - 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 - Lubin 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,