

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
D01. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Krupnik jęczmienny (GLU JEJCZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Baton Sante Raw bananowo-kakaowy (OZI) 35g	128	EN:	2327 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	26	Kotlet poarski smażony 100g (GLU PSZ, JAJ)	258	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	179			B:	92,6405 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	79			T:	77,9135 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			W:	25,1196 g
	Pieczeń kanapkowa 60g	115	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Paprykarz własny 150g (RYB,SEL)	233			w tym nasączone	324,937 g
	Pomidor 100g	17			Ogórek kiszony (GOR) 50g	6			w tym cukry:	29,07 g
	Roszonka 15g	3			Salata liście 10g	2			Błonnik:	29,231 g
									Sód:	3543,19 mg
		681		944		574		128		
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Krupnik jęczmienny (GLU JEJCZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Skyr iogurt (MLE) typu islandzkiego naturalny 150g	96	EN:	2163 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	26	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	221	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	113,982 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	55,7465 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Paprykarz własny 150g (RYB,SEL)	233			w tym nasączone	21,419 g
	Krakowska sucha z fileta zawsze bez dodatku E 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Salata 15g	3			W:	314,438 g
	Pomidor 100g	17							w tym cukry:	17,354 g
	Roszonka 15g	3							Błonnik:	25,582 g
									Sód:	3472,42 mg
		651		849		567		96		
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Krupnik jęczmienny (GLU JEJCZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	184	EN:	2322 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	221	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226			B:	121,24 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,5885 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Paprykarz własny 150g (RYB,SEL)	233			W:	24,1739 g
	Krakowska sucha z fileta zawsze bez dodatku E 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	15	Salata 15g	3			w tym nasączone	326,172 g
	Pomidor 100g	17							w tym cukry:	13,103 g
	Roszonka 15g	3							Błonnik:	33,422 g
	Papryka 50g	18							Sód:	3514,28 mg
		614		891		537		280		
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Krupnik jęczmienny (GLU JEJCZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Skyr iogurt (MLE) typu islandzkiego naturalny 150g	96	EN:	2087 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	189	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	221	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	113,912 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	47,4965 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Paprykarz własny 150g (RYB,SEL)	233			w tym nasączone	15,947 g
	Krakowska sucha z fileta zawsze bez dodatku E 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Salata 15g	3			W:	314,368 g
	Pomidor 100g	17							w tym cukry:	17,354 g
	Roszonka 15g	3							Błonnik:	25,582 g
									Sód:	3471,52 mg
		613		849		529		96		

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 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: tłuszcze

SOJ - Soja i pochodne,
 MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
 ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały,
 SEL - Seles i pochodne,
 MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
 B: białko [g]
 w tym nasączone w tym tłuszcze nasączone

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: wędlowodany

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