

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
D01. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Krupnik jęczmienny (GLU JĘCZ. SEL. MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Mus multi warzywny w tubce 110g	28	EN:	2337 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ. GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	26	Gulasz węgierski z szynki wieprzowej z papryką i pieczarkami (GLU PSZ) 70/100g	284	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ. GLU ŻYT) 100g	179			B:	112,804 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ. GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Pieczywo razowe (GLU PSZE. GLU ŻYT) 35g	79			T:	79,159 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, pomiora, pora z olejem rzepakowym 120g	92	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			W:	31,9454 g
Twarożek ze śmietaną (MLE) koperkiem 150g	221	Kompot z wiśni z/c 200ml	40	Pieczeń kanapkowa 60g	115			w tym:	305,252 g	
Arbuz 200g	72			Pomidor 100g	17			w tym cukry:	19,0195 g	
Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2			Błonnik:	24,1135 g	
Salata liście 10g	2							Sód:	3553,00 mg	
	873			969		467		28		
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Krupnik jęczmienny (GLU JĘCZ. SEL. MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Mus multi warzywny w tubce 110g	28	EN:	2213 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ. GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	26	Gulasz węgierski z szynki wieprzowej z dynią i cukinią (GLU PSZ) 70/100g	275	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ. GLU ŻYT) 100g	256			B:	117,01 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ. GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	64,772 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Poędwica z pasieki 60g	58			W:	28,507 g
Twarożek ze śmietaną (MLE) koperkiem 150g	221	Kompot z wiśni z/c 200ml	40	Pomidor 100g	17			w tym:	303,48 g	
Arbuz 200g	72			Salata liście 10g	2			w tym cukry:	20,0285 g	
Pomidor 30g	6							Błonnik:	25,1075 g	
Salata liście 10g	2							Sód:	3501,39 mg	
	873			904		408		28		
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Krupnik jęczmienny (GLU JĘCZ. SEL. MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	190	EN:	2367 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ. GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Gulasz węgierski z szynki wieprzowej z dynią i cukinią (GLU PSZ) 70/100g	275	Pieczywo razowe (GLU PSZE. GLU ŻYT) 100g	226			B:	120,324 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE. GLU ŻYT) 100g	226	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mus multi warzywny w tubce 110g	28	T:	79,236 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, pomiora, pora z olejem rzepakowym 120g	92	Poędwica z pasieki 60g	58			W:	31,9076 g
Twarożek ze śmietaną (MLE) koperkiem 150g	221	Kompot z wiśni b/c 200ml	24	Pomidor 100g	17			w tym:	313,923 g	
Arbuz 200g	72			Salata liście 10g	2			w tym cukry:	15,0985 g	
Pomidor 30g	6							Błonnik:	31,7815 g	
Salata liście 10g	2							Sód:	3207,05 mg	
Ogórek świeży 50g	9									
	827			944		378		218		
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Krupnik jęczmienny (GLU JĘCZ. SEL. MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Mus multi warzywny w tubce 110g	28	EN:	2137 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ. GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	26	Gulasz węgierski z szynki wieprzowej z dynią i cukinią (GLU PSZ) 70/100g	275	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ. GLU ŻYT) 100g	256			B:	127,321 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ. GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	58,993 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuly z wody 120g	36	Poędwica z pasieki 60g	58			W:	23,3514 g
Twarożek ze śmietaną (MLE) koperkiem 150g	221	Kompot z wiśni z/c 200ml	40	Pomidor 100g	17			w tym:	302,91 g	
Arbuz 200g	72			Salata liście 10g	2			w tym cukry:	29,6705 g	
Pomidor 30g	6							Błonnik:	27,6535 g	
Salata liście 10g	2							Sód:	3084,57 mg	
	835			904		370		28		

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

SQJ - Sola 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 / siarczyny,
LUB - Lubin i produkty pochodne,
MCK - Mleczaki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: wełnowodany

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