

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
D01. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna b/c 200ml	0	Masłanka (MLE) naturalna 330ml	158	EN: B: T: w tym nasvcone W: w tym cukry: Blonnik: Sód:	2270 119,632 75,0122 28,5328 293,151 33,9312 28,0286 3079,75 kcal g g g g g g g mg
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	179				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	256	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Pieczywo razowe (GLU PSZE_GLU ŻYT) 35g	79				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Szynka z kotła (SOJ_MLE) 60g	109	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	35	Salatka brokułowa z czerwoną fasolą, słonecznikiem i sosem czosnkowym (MLE) 150g	80				
	Pomidor 100g	17			Filet wędzony z indyka (GLU PSZ_SOJ) 40g	32				
	Papryka 30g	11			Salata liście 10g	2				
	Salata liście 10g	2								
		728		937		447		158		
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna b/c 200ml	0	Masłanka (MLE) naturalna 330ml	158	EN: B: T: w tym nasvcone W: w tym cukry: Blonnik: Sód:	2230 115,626 70,6152 27,1968 294,292 33,5352 24,6146 3288,67 kcal g g g g g g g mg
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	256				
	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				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Filet wędzony z indyka (GLU PSZ_SOJ) 60g	49				
	Szynka z kotła (SOJ_MLE) 60g	109	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	35	Salata 15g	3				
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6				
	Salata liście 10g	2								
		717		966		389		158		
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN: B: T: w tym nasvcone W: w tym cukry: Blonnik: Sód:	2275 120,662 75,4352 29,4378 297,167 28,9502 2951,49 2951,49 kcal g g g g g g g mg
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo razowe (GLU PSZE_GLU ŻYT) 100g	226				
	Pieczywo razowe (GLU PSZE_GLU ŻYT) 100g	226	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Masłanka (MLE) naturalna 330ml	158		
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Filet wędzony z indyka (GLU PSZ_SOJ) 60g	49				
	Szynka z kotła (SOJ_MLE) 60g	109	Kompot z owoców leśnych b/c 200ml	19	Salata 15g	3				
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6				
	Salata liście 10g	2								
	Papryka 50g	18								
		680		921		359		315		
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna b/c 200ml	0	Masłanka (MLE) naturalna 330ml	158	EN: B: T: w tym nasvcone W: w tym cukry: Blonnik: Sód:	2154 115,556 62,3562 21,7248 294,222 33,5352 24,6146 3287,77 kcal g g g g g g g mg
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	256				
	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				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Filet wędzony z indyka (GLU PSZ_SOJ) 60g	49				
	Szynka z kotła (SOJ_MLE) 60g	109	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	35	Salata 15g	3				
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6				
	Salata liście 10g	2								
		679		966		351		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 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,piستacje,międąły,
SEL - Seiel i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasyczone w tym tłuszcze nasyczone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,
MOK - Mleczaki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: wędlowodany

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