

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
D01. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	245	Herbata czarna b/c 200ml	0	Baton Sante Raw z orzechami (ORZ, OZI) i nasionami chia 35g	128	EN: B: T: w tym nasvcone W: w tym cukry: Blonnik: Sód:	2193 103,333 68,4262 24,7396 302,227 46,9192 27,9766 2993,38 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				
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 60g	84	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Kurczak z Bobrownik 60g	71				
	Banan 120g	116			Pomidor 100g	17				
	Ogórek świeży 30g	5			Salata liście 10g	2				
	Salata liście 10g	2								
	753		889		423		128			
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	245	Herbata czarna b/c 200ml	0	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN: B: T: w tym nasvcone W: w tym cukry: Blonnik: Sód:	2183 103,838 68,1612 26,2246 300,812 28,7542 25,2216 3111,66 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	Kurczak z Bobrownik 60g	71				
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 60g	84	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Pomidor 100g	17				
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
	754		918		421		90			
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	245	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:	2219 108,581 72,7602 28,4278 301,781 24,1762 31,7616 2779,81 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	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90		
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Kurczak z Bobrownik 60g	71				
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 60g	84	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17				
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
	Ogórek świeży 50g	9								
	708		873		391		247			
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	245	Herbata czarna b/c 200ml	0	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN: B: T: w tym nasvcone W: w tym cukry: Blonnik: Sód:	2107 103,768 59,9112 20,7526 300,742 28,7542 25,2216 3110,76 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	Kurczak z Bobrownik 60g	71				
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 60g	84	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Pomidor 100g	17				
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
	716		918		383		90			

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 laktazą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały,
SEL - Seier i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktazy,
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 ziemie i pochodne,
W: wędlowodany

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