

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 400ml	301	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ML	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) z/c 200ml	170	EN:	2715	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba (RYB) smażona panierowana (GLU PSZ, JAJ) 100g	332	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	113,306	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	85,046	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 150g	102	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL, GOR) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172			W:	34,002	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ser topiony trójkącik (MLE) 17g	50			W:	363,7515	g
	Papryka czerwona 50g	18			Salata liście	2			Blonnik:	23,9805	g
Salata liście 10g	2							Sód	2366,905	mg	
	891		1030		624		170				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 400ml	301	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ML	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) z/c 200ml	170	EN:	2422	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100G	166	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	101,053	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	72,1592	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 150g	44	Salatka jarzynowa (SEL) z olejem 100g	119			W:	31,4107	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 25g	35			W:	356,7106	g
	Pomidor 100g	17			Salata liście	2			Blonnik:	28,165	g
Salata liście 10g	2							Sód	1658,956	mg	
	890		806		556		170				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 400ml	301	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ML	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) z/c 200ml	170	EN:	2206	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100G	166	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	97,623	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	37			T:	49,8432	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) g	37	Brokuły z wody 150g	44	Salatka jarzynowa (SEL) z olejem 100g	119			W:	20,1727	g
	Indyk z pasieki 60g	55	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 25g	35			W:	356,4076	g
	Pomidor 100g	17			Salata liście	2			Blonnik:	28,165	g
Salata liście 10g	2							Sód	2074,276	mg	
	712		806		518		170				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 400ml	301	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ML	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Budyń (MLE) b/c 200ml	157	EN:	2513	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100G	166	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	277	Bulka graham z (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	158	B:	110,4734	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	85,3322	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 150g	102	Salatka jarzynowa (SEL) z olejem 100g	119			W:	34,766	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 25g	35			W:	344,5437	g
	Indyk z pasieki 30g	28			Salata liście	2			Blonnik:	37,754	g
Pomidor 100g	17							Sód	2155,574	mg	
Salata liście 10g	2										
	850		840		508		315				

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 pszennny,
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, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, 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 - Łubin i produkty pochodne,
MOK - Mieczaiki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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