

23.10.2023 PONIEDZIAŁEK

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JEJCZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Serek twarogowy (MLE) homogenizowany waniliowy 100g	141	EN:	2273	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Bigos popularny (GLU PSZ, SOJ) 200g	275	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	106,3515	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	79,4636	g	w tym nasycone
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pieczeń myśliwska (GLU PSZ, SOJ, MLE, S02) 60g	151			W:	300,7579	g	
	Pasta z jaj ze szczyptorkiem (JAJ, MLE) 75g	186			Ogórek świeży 50g	9			Biłonnik:	27,079	g	
	Papryka czerwona 50g	18			Salata liście	2			Sód	2258,319	mg	
	Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2											
	794			776		562		141				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JEJCZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Serek twarogowy (MLE) homogenizowany waniliowy 100g	141	EN:	2085	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100G	246	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	104,353	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	55,7615	g	w tym nasycone
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 150g	54	Indyk z pasieki 60g	55			W:	309,2095	g	
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Biłonnik:	27,141	g	
	Salata 15g	3			Liść sałaty 10g	2			Sód	2063,53	mg	
	Pomidor 30g	6										
	669			801		474		141				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JEJCZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Serek twarogowy (MLE) homogenizowany waniliowy 100g	141	EN:	1987	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100G	246	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	105,683	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	37			T:	44,0595	g	w tym nasycone
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 150g	54	Indyk z pasieki 60g	55			W:	310,0635	g	
	Pierś z indyka gotowana (SOJ, MLE) 60G	56	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			Biłonnik:	27,141	g	
	Salata 15g	3			Liść sałaty 10g	2			Sód	2463,67	mg	
	Pomidor 30g	6										
	609			801		436		141				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JEJCZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham z (GLU PSZ) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	157	EN:	2159	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet wołowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100G	246	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	277	Ser wiejski (MLE) naturalny 150g	152	B:	115,5177	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	63,4565	g	w tym nasycone
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 150g	54	Indyk z pasieki 60g	55			W:	294,9726	g	
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Pomidor 100g	17			Biłonnik:	37,381	g	
	Pierś z indyka gotowana (SOJ, MLE) 30g	28			Liść sałaty 10g	2			Sód	3031,138	mg	
	Papryka 50g	18										
Salata 15g	3											
Pomidor 30g	6											
	647			777		426		309				

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

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenncv,
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,
GLU JEJCZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny
GOR - Gorczyca i produkty pochodne.

SOJ - Soja i pochodne.
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą.
ORZ - Orzechy: włoskie,laskowe,pekan,nerkowce,pistacie,międąły.
SEL - Seler i pochodne.
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy.

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne.
S02 - Dwutlenek siarki / siarczynyv.
LUB - Łubin i produkty pochodne.
MCK - Mieczaiki i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.

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