

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa neapolitańska (MLE, SEL, GLU PSZ) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	301	Herbata czarna z/c 200ml	20	Bułka kajzerka (GLU PSZE) z masłem (MLE), szynkową dębową, pomidorem, sałata	224	EN:	2695	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Stek wieprzowy z cebulką (GLU PSZ, JAJ) 90/20g	388	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	99,5135	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	122,343	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 150g	128	Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129			W:	43,4988	g	w tym nasycone
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	312,955	g	
	Mandarynka 80g	36			Salata liście 10g	2			Biłonnik:	27,1415	g	
	Papryka 30g	11							Sól:	6,73	g	
Salata liście 10g	2											
	851			1072		548		224				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa selerowa (SEL, GLU PSZ, MLE) 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Bułka kajzerka (GLU PSZE) z masłem (MLE), szynkową dębową, pomidorem, sałata	224	EN:	2290	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wieprzowy bity duszony (GLU PSZ, MLE) 70/100g	213	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	106,7035	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	65,523	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprószony (GLU PSZ, MLE) 150g	124	Poędwica z pasieki 60g	58			W:	33,2577	g	w tym nasycone
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	335,306	g	
	Mandarynka 80g	36			Salata liście 10g	2			Biłonnik:	31,4615	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	6,02	g	
Liść sałaty 10g	2											
	712			877		477		224				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa selerowa (SEL, GLU PSZ, MLE) 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Bułka kajzerka (GLU PSZE) z masłem (MLE), szynkową dębową, pomidorem, sałata	224	EN:	2191	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Zraz wieprzowy bity duszony (GLU PSZ, MLE) 70/100g	213	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	110,4335	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	52,861	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Szpinak oprószony (GLU PSZ, MLE) 150g	124	Poędwica z pasieki 60g	58			W:	26,4657	g	w tym nasycone
	Indyk z pasieki 60g	55	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	335,38	g	
	Mandarynka 80g	36			Salata liście 10g	2			Biłonnik:	31,4615	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	7,26	g	
Liść sałaty 10g	2											
	651			877		439		224				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa selerowa (SEL, GLU PSZ, MLE) 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham z (GLU PSZ) z masłem (MLE), szynkową dębową i warzywami	186	EN:	2192	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Zraz wieprzowy bity duszony (GLU PSZ, MLE) 70/100g	213	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	277			B:	113,4769	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	63,473	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 150g	128	Poędwica z pasieki 60g	58			W:	27,987	g	w tym nasycone
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			W:	312,9151	g	
	Indyk z pasieki 30g	28			Salata liście 10g	2			Biłonnik:	41,6925	g	
	Mandarynka 80g	36							Sól:	6,78	g	
Pomidor 30g	6											
Liść sałaty 10g	2											
	672			857		429		234				

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

SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodnie 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 tłuszcz nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / starczynn,
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczaiki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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