

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal					
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, kukurydzy, ananasa z majonezem (JAJ, GOR) 100g	169	EN:	2520	kcal	B: 122,9496 g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraziki mielone smażone (GLU PSZ, JAJ) z sosem musztardowym (GLU PSZ, GOR) 100/100g	329	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305							T: 77,57688 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75							
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 150g	56	Ser żółty edamski (MLE) 50g	175							
	Kielbasa rawska (GLU PSZ, SOJ, MLE) 60g	84	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Papryka 50g	18							
	Serek twarogowy (MLE) homogenizowany owocowy 100g	141			Salata liście 10g	2							
Ogórek świeży 30g	5												
Salata liście 10g	2												
		833		923		595		169					
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka z ryżu, fileta drobiowego z olejem 100g	214	EN:	2394	kcal	B: 120,6438 g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	245	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305							T: 67,60965 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75							
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 150g	56	Szynka konserwowa 60g	52							
	Kielbasa rawska (GLU PSZ, SOJ, MLE) 60g	84	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52							
	Serek twarogowy (MLE) homogenizowany owocowy 100g	141			Salata 15g	3							
Pomidor 30g	6												
Liść sałaty 10g	2												
		834		839		507		214					
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka z ryżu, fileta drobiowego z olejem 100g	214	EN:	2318	kcal	B: 120,5738 g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	245	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305							T: 59,35965 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37							
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 150g	56	Szynka konserwowa 60g	52							
	Kielbasa rawska (GLU PSZ, SOJ, MLE) 60g	84	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52							
	Serek twarogowy (MLE) homogenizowany owocowy 100g	141			Salata 15g	3							
Pomidor 30g	6												
Liść sałaty 10g	2												
		796		839		469		214					
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham z (GLU PSZE) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2472	kcal	B: 134,0162 g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	245	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	277							T: 76,46465 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75							
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 150g	56	Szynka konserwowa 60g	52							
	Kielbasa rawska (GLU PSZ, SOJ, MLE) 60g	84	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52							
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese 200g	202			Salata 15g	3							
Pomidor 30g	6												
Liść sałaty 10g	2												
		827		815		459		371					

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

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 tłuszczce nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
LUB - Lubin 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.