

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ML	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172	EN: B: T: w tym nasycone W: Bionnik: Sól	2578 102,2312 98,6849 33,85178 336,9849 31,8097 5,47	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba (RYB) smażona panierowana (GLU PSZ, JAJ) 100g	332	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a/la Coleslaw (JAJ, MLE, GOR, S02) 150g	134	Twarożek ze śmietaną (MLE) 75g	110					
	Pasta z jaj ze szczypiorkiem (JAJ, MLE) 75g	186	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Indyk z pasieki 40g	37					
	Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2					
	Salata liście 10g	2									
		795		1062		549		172			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ML	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka jarzynowa (SEL) z olejem 100g	119	EN: B: T: w tym nasycone W: Bionnik: Sól	2170 99,376 61,9235 25,80705 318,4185 28,7525 4,70	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	183	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kalafior z wody 150g	36	Twarożek ze śmietaną (MLE) 75g	110					
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Indyk z pasieki 40g	37					
	Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2					
	Salata liście 10g	2									
		687		815		549		119			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ML	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka jarzynowa (SEL) z olejem 100g	119	EN: B: T: w tym nasycone W: Bionnik: Sól	2082 102,026 51,2415 19,39305 318,0125 28,7525 5,59	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	183	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kalafior z wody 150g	36	Twarożek ze śmietaną (MLE) 75g	110					
	Szynkowa dębowa 60g	66	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Indyk z pasieki 40g	37					
	Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2					
	Salata liście 10g	2									
		637		815		511		119			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ML	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham z (GLU PSZ) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN: B: T: w tym nasycone W: Bionnik: Sól	2347 116,6554 74,7605 29,12815 323,1796 41,8925 6,60	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	183	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	277	Salatka jarzynowa (SEL) z olejem 100g	119			
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a/la Coleslaw (JAJ, MLE, GOR, S02) 150g	134	Twarożek ze śmietaną (MLE) 75g	110					
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Indyk z pasieki 40g	37					
	Szynkowa dębowa 30g	33			Salata liście 10g	2					
	Pomidor 100g	17									
	Salata liście 10g	2									
		652		889		501		305			

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: tłuszcze

SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne 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 tłuszcze nasycone

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

SKO - Skorupkiaki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,