

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU PSZ) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt naturalny (MLE) 150ml	90	EN:	2244	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie pieczarkowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	189	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305	Suchaki bezcukrowe (GLU PSZ) 2szt	71	B:	118,5605	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	65,561	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 150g	102	Poledwica z pasieki 60g	58			w tym	28,431	g	
	Pasta twarogowa (MLE) z rybą (RYB) 150g	167	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ser topiony trójkącik (MLE) 17g	51			nasycone	306,844	g	
Ogórek kiszony (GOR) 50g	6			Salata 15g	3			W:	23,8005	g		
Pomidor 30g	6							Biłonnik:	6,38	g		
Salata liście 10g	2							Sól:				
	771			800		512		161				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU PSZ) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt naturalny (MLE) 150ml	90	EN:	2216	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie potrawkowym z rodzynką (GLU PSZ, MLE) 170/100g	195	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305	Suchaki bezcukrowe (GLU PSZ) 2szt	71	B:	117,9445	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	52,211	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 150g	44	Poledwica z pasieki 60g	58			w tym	27,5188	g	
	Pasta twarogowa (MLE) z rybą (RYB) 150g	167	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Miód 25g	80			nasycone	330,414	g	
Salata 15g	3			Salata 15g	3			W:	24,1085	g		
Pomidor 30g	6							Biłonnik:	5,17	g		
	766			748		541		161				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU PSZ) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt naturalny (MLE) 150ml	90	EN:	2140	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie potrawkowym z rodzynką (GLU PSZ, MLE) 170/100g	195	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305	Suchaki bezcukrowe (GLU PSZ) 2szt	71	B:	117,8745	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	43,961	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuły z wody 150g	44	Poledwica z pasieki 60g	58			w tym	22,0468	g	
	Pasta twarogowa (MLE) z rybą (RYB) 150g	167	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Miód 25g	80			nasycone	330,344	g	
Salata 15g	3			Salata 15g	3			W:	24,1085	g		
Pomidor 30g	6							Biłonnik:	5,17	g		
	728			748		503		161				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU PSZ) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham z (GLU PSZE) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2195	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany w sosie potrawkowym z rodzynką (GLU PSZ, MLE) 170/100g	195	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	277			B:	123,6359	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Jogurt naturalny (MLE) 150ml	90	T:	66,854	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 150g	102	Poledwica z pasieki 60g	58			w tym	31,2261	g	
	Pasta twarogowa (MLE) z rybą (RYB) 150g	167	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Papryka 50g	18			nasycone	292,4821	g	
Ogórek kiszony (GOR) 50g	6			Salata 15g	3			W:	33,8675	g		
Salata 15g	3							Biłonnik:	6,39	g		
Pomidor 30g	6							Sól:				
	704			778		431		282				

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, orzechy, 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.

SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny.

LUB - Łubin i produkty pochodne.

MCK - Mieczałki i pochodne.

OZI - Orzechki ziemne i pochodne.

W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne

JAJ - Jaja i pochodne.

RYB - Ryby i pochodne.