

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding chia (MLE) z musem z owoców leśnych z/c 150g	161	EN:	2334	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Bigos popularny (GLU PSZ, SOJ) 200g	275	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	98,16965	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	77,88275	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59			W:	32,45567	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Surówka z selera (SEL) ze śmietaną (MLE) 50g	26			Blonnik:	33,225	g
	Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2			Sól	6,78	g
	Liść sałaty 10g	2									
	815			871		487		161			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding chia (MLE) z musem z owoców leśnych z/c 150g	161	EN:	2521	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Hasze z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	105,6307	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	80,38415	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 150g	156	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59			W:	34,75755	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Jabłko 150g	95			Blonnik:	36,243	g
	Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2			Sól	5,48	g
	Liść sałaty 10g	2									
	815			989		556		161			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding chia (MLE) z musem z owoców leśnych z/c 150g	161	EN:	2308	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Hasze z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305			B:	102,8007	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	58,48815	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 150g	156	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59			W:	23,63955	g
	Polejdwica z pasieki 60g	58	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Jabłko 150g	95			Blonnik:	36,243	g
	Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2			Sól	6,34	g
	Liść sałaty 10g	2									
	640			989		518		161			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400mk	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham z (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2547	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Hasze z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	277			B:	116,9031	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Pudding chia (MLE) z musem z owoców leśnych b/c 150g	141	T:	85,55915	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 150g	156	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59			W:	37,38055	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Jabłko 150g	95			Blonnik:	345,4055	g
	Polejdwica z pasieki 30g	29			Salata liście 10g	2			Sól	46,483	g
	Pomidor 100g	17									
Liść sałaty 10g	2										
	776			965		508		298			

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 w recepturach 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 JECZ - 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 / starczynn,
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Miecza i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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