

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka brokułowa z fasolą i sosem czosnkowym (MLE) 100g	38	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2537 94,009 90,8205 25,5047 351,321 31,9385 4,91	kcal g g g g g g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) z cebulką 220/10g	615	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305						
	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	65	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) 100/100g	216						
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212			Ogórek kiszony (GOR) 50g	6						
	Jabłko 150g	95			Liść salaty 10g	2						
	Papryka 30g	11										
Salata liście 10g	2											
	910			965		624		38				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka brokułowa z fasolą i sosem czosnkowym (MLE) 100g	38	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2377 92,452 75,9245 24,1167 345,734 30,5875 3,80	kcal g g g g g g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220/10g	605	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305						
	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	65	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210						
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3						
	Jabłko 150g	95										
	Pomidor 30g	6										
Liść salaty 10g	2											
	771			955		613		38				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka brokułowa z fasolą i sosem czosnkowym (MLE) 100g	38	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2284 98,95 63,0105 17,1439 145,456 30,5875 5,09	kcal g g g g g g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220/10g	605	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305						
	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	65	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210						
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61			Salata 15g	3						
	Jabłko 150g	95										
	Pomidor 30g	6										
Liść salaty 10g	2											
	716			955		575		38				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham z (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2453 111,1684 81,1235 26,6733 339,3411 40,8275 5,74	kcal g g g g g g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220/10g	605	Pieczyczo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	277	Salatka brokułowa z fasolą i sosem czosnkowym (MLE) 100g	38				
	Pieczyczo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	65	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210						
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3						
	Filet delikatesowy z kurcząt 30g	30										
	Jabłko 150g	95										
Pomidor 30g	6											
Liść salaty 10g	2											
	733			931		565		224				

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 pszenno-żytni,
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, pistacje, 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,
LUB - 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.