

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Kapuśniak ze słodkiej kapusty (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	278	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2495	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Stek wieprzowy z cebulką (GLU PSZ, JAJ) 90/20g	388	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305	Sucharki bezcukrowe (GLU PSZ) 2szt	71	B:	94,61825	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	91,25415	g	w tym nasycone
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 150g	61	Schab pieczony z Bobrownik 60g	90			W:	37,16685	g	
	Pasta z jaj ze szczypiorkiem (JAJ, MLE) 75g	186	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Błonnik:	27,274	g	
	Dzemi 25g	63			Salata liście 10g	2			Sól	5,01	g	
	Papryka 30g	11										
Liść sałaty 10g	2											
	863			982		509		141				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2293	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	Sucharki bezcukrowe (GLU PSZ) 2szt	71	B:	99,36875	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	61,14252	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Buraczki oprószone (GLU PSZ, MLE) 150g	131	Schab pieczony z Bobrownik 60g	90			W:	31,28575	g	w tym nasycone
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Błonnik:	29,833	g	
	Dzemi 25g	63			Salata liście 10g	2			Sól	5,14	g	
	Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2											
	750			893		509		141				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2201	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	Sucharki bezcukrowe (GLU PSZ) 2szt	71	B:	105,8668	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	48,22815	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Buraczki oprószone (GLU PSZ, MLE) 150g	131	Schab pieczony z Bobrownik 60g	90			W:	24,31295	g	w tym nasycone
	Filet delikatowy z kurcząt 60g	62	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Błonnik:	29,833	g	
	Dzemi 25g	63			Salata liście 10g	2			Sól	6,43	g	
	Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2											
	696			893		471		141				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham z (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem tartare (MLE, RYB), pomidorem i sałatą	209	EN:	2207	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	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	B:	110,7417	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	67,58215	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 150g	61	Schab pieczony z Bobrownik 60g	90			W:	34,78905	g	w tym nasycone
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			Błonnik:	37,454	g	
	Filet delikatowy z kurcząt 30g	31			Salata liście 10g	2			Sól	6,20	g	
	Papryka 50g	18										
Pomidor 30g	6											
Liść sałaty 10g	2											
	668			799		461		279				

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

SQJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodnie 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 tłuszcz nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / starczynn,
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.