

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU, PSZ) z makaronem (GLU, PSZ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Serek wiejski (MLE) owocowy 150g	177	EN:	2684	kcal
	Kawa inka (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba (RYB) smażona panierowana (GLU, PSZ, JAJ) 100g	332	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 120g	305			B:	94,7227	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	105,3989	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzynna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 150g	137	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172			W:	355,0194	g
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ser topiony trójkącik (MLE) 17g	51			Blonnik:	31,0052	g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Sól:	6,21	g
	Papryka 30g	11									
	Salata liście 10g	2									
		904		978		625		177			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU, PSZ) z makaronem (GLU, PSZ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Serek wiejski (MLE) owocowy 150g	177	EN:	2236	kcal
	Kawa inka (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z duszonymi jarzynami (MLE, SEL) 100/100g	149	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 120g	305			B:	94,0285	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	60,5535	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 150g	56	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	344,389	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	32,172	g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Sól:	4,70	g
	Pomidor 30g	6									
	Liść sałaty 10g	2									
		765		714		580		177			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU, PSZ) z makaronem (GLU, PSZ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Serek wiejski (MLE) owocowy 150g	177	EN:	2143	kcal
	Kawa inka (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z duszonymi jarzynami (MLE, SEL) 100/100g	149	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 120g	305			B:	100,5265	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	47,6395	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 150g	56	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	23,3642	g
	Filet delikatесowy z kurcząt 60g	61	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	32,172	g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Sól:	5,99	g
	Pomidor 30g	6									
	Liść sałaty 10g	2									
		710		714		542		177			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	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), twarogiem (MLE) i warzywami	160	EN:	2341	kcal
	Kawa inka (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z duszonymi jarzynami (MLE, SEL) 100/100g	149	Pieczywo razowe (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 120g	277	Serek wiejski (MLE) naturalny 150g	151	B:	117,0679	g
	Pieczywo razowe (GLU, PSZE, GLU, ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	71,4875	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzynna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 150g	137	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	31,1246	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	44,114	g
	Filet delikatесowy z kurcząt 30g	30			Salata liście 10g	2			Sól:	7,39	g
	Jabłko 150g	95									
	Pomidor 30g	6									
	Liść sałaty 10g	2									
		727		771		532		311			

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

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 - Mieczałki i pochodne.

OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.

W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne

JAJ - Jaja i pochodne.

RYB - Ryby i pochodne.