

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	226	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2307	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie pomidorowym 70/100g (GLU PSZ, MLE)	206	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305	Sucharki bezukrowe (GLU PSZ) 2szt	71	B:	104,001	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ryż paraboliczny na sypko 200g	268	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	64,2622	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 150g	44	Szynka mozaikowa 60g	72			W:	27,0555	g
	Jajecznicza (JAJ) na masle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek świeży 50g	9			Bionnik:	340,154	g
	Miód 25g	80			Liść sałaty 10g	2			Sól	26,032	g
	Pomidor 30g	6									
	Liść sałaty 10g	2									
	884			799		483		141			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	226	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2305	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie pomidorowym 70/100g (GLU PSZ, MLE)	206	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305	Sucharki bezukrowe (GLU PSZ) 2szt	71	B:	103,91	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ryż paraboliczny na sypko 200g	268	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	64,2742	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 150g	44	Szynka mozaikowa 60g	72			W:	27,0557	g
	Jajecznicza (JAJ) na masle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Bionnik:	339,732	g
	Miód 25g	80			Pomidor 30g	6			Sól	26,162	g
	Pomidor 30g	6									
	Liść sałaty 10g	2									
	884			799		481		141			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	226	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2100	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie pomidorowym 70/100g (GLU PSZ, MLE)	206	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	305	Sucharki bezukrowe (GLU PSZ) 2szt	71	B:	99,4003	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ryż paraboliczny na sypko 200g	268	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	43,9382	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuly z wody 150g	44	Szynka mozaikowa 60g	72			W:	16,1957	g
	Szynkowa dębowa 60g	66	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Bionnik:	338,949	g
	Miód 25g	80			Pomidor 30g	6			Sól	26,162	g
	Pomidor 30g	6									
	Liść sałaty 10g	2									
	717			799		443		141			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	226	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham z (GLU PSZE) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2204	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany w sosie pomidorowym 70/100g (GLU PSZ, MLE)	206	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 120g	277	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	B:	112,328	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ryż paraboliczny na sypko 200g	268	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	69,8492	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 150g	44	Szynka mozaikowa 60g	72			W:	29,7557	g
	Jajecznicza (JAJ) na masle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			Bionnik:	297,82	g
	Szynkowa dębowa 30g	33			Pomidor 30g	6			Sól	35,182	g
	Pomidor 30g	6									
	Liść sałaty 10g	2									
	769			775		433		227			

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 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, orzechy, miódkał.
SEL - Selek 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 - Lubin i orodukty pochodne,
MCK - Mieczałki i pochodne,
OZI - Orzechki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Rvby i pochodne.