

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU PSZ) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172	EN:	2194	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	86,7471	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	78,3543	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Indyk z pasieki 40g	37			W:	298,2098	g	w tym nasycone
	Pasta z jaj ze szczyptką (JAJ, MLE) 75g	186	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Ser topiony trójkącik (MLE) 17g	51			Błonnik:	26,1574	g	
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Sól:	5,07	g	
Pomidor 30g	6											
Liść salaty 10g	2											
	853			730		439		172				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU PSZ) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126	EN:	2015	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	82,809	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	59,959	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Indyk z pasieki 40g	37			W:	24,3472	g	w tym nasycone
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Błonnik:	298,2115	g	
	Jabłko 150g	95			Liść salaty 10g	2			Sól:	4,48	g	
Pomidor 30g	6											
Liść salaty 10g	2											
	745			704		440		126				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU PSZ) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126	EN:	1936	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	88,091	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	48,901	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Indyk z pasieki 40g	37			W:	18,3088	g	w tym nasycone
	Szynka mozaikowa 60g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Błonnik:	298,4455	g	
	Jabłko 150g	95			Liść salaty 10g	2			Sól:	5,37	g	
Pomidor 30g	6											
Liść salaty 10g	2											
	704			704		402		126				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU PSZ) z makaronem (GLU PSZ) 400ml	250	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham z (GLU PSZE) z masłem (MLE), wedliną i warzywami	186	EN:	2153	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	101,4888	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,2834	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Indyk z pasieki 40g	37			W:	27,54856	g	w tym nasycone
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Błonnik:	300,7205	g	
	Szynka mozaikowa 30g	37			Liść salaty 10g	2			Sól:	36,0802	g	
Jabłko 150g	95											
Pomidor 30g	6											
Liść salaty 10g	2											
	714			730		397		312				

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 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 tłuszczce 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.