

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JE CZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding chia (MLE) z muszem z mango b/c 150g	152	EN:	2468	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Bigos popularny (GLU PSZ, SOJ) 200g	275	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	99,4839	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	91,9466	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) 100/100g	216			W:	30,65307	g
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	39,437	g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Sól	5,78	g
	Papryka 30g	11									
Salata liście 10g	2										
	902			795		619		152			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JE CZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding chia (MLE) z muszem z mango b/c 150g	152	EN:	2386	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) 100g	254			B:	105,3871	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	76,6359	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Buraczki oprószone (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	34,64559	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	38,7552	g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Sól	4,25	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	763			858		613		152			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JE CZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding chia (MLE) z muszem z mango b/c 150g	152	EN:	2298	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) 100g	254			B:	108,0371	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	65,9336	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Buraczki oprószone (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	28,2315	g
	Szynkowa dębowa 60g	66	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	332,7069	g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Sól	5,14	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	713			858		575		152			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JE CZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham z (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2494	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) 100g	231	pudding chia (MLE) z muszem z mango b/c 150g	152	B:	121,9195	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	82,9106	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Buraczki oprószone (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	37,47559	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	48,3752	g
	Szynkowa dębowa 30g	33			Salata liście 10g	2			Sól	5,99	g
	Jabłko 150g	95									
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	728			858		570		338			

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

SOJ - 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 tłuszcze nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / starczynw,
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczaiki i pochodne,
OZI - Orzechy ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jajka i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,