

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata miętowa z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2608	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) z cebulką 220/10g	615	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	103,8305	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	99,0505	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Śledź (RYB) w oleju 100/20g	315			W:	31,7339	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Ser topiony trójkącik (MLE) 17g	51			Blonnik:	22,8715	g
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Sól	6,15	g
	Ogórek świeży 30g	5									
Liść salaty 10g	2										
	846			975		717		70			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata miętowa z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2469	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220/10g	605	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	102,5235	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	81,5315	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ_MLE) 100/100g	184			W:	29,6303	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	22,8415	g
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Sól	3,66	g
	Pomidor 30g	6									
Liść salaty 10g	2										
	847			965		587		70			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata miętowa z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2273	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220/10g	605	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	100,6455	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	60,8195	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ_MLE) 100/100g	184			W:	19,1459	g
	Szynka mozaikowa 60g	75			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	22,8415	g
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Sól	4,35	g
	Pomidor 30g	6									
Liść salaty 10g	2										
	689			965		549		70			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata miętowa b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2504	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220/10g	605	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	110,5489	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	T:	71,414	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ_MLE) 100/100g	184			W:	32,9774	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	44,3785	g
	Szynka mozaikowa 30g	37			Salata liście 10g	2			Sól	6,36	g
	Ogórek świeży 30g	5									
Pomidor 30g	6										
Liść salaty 10g	2										
	739			965		544		256			

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 pochodne 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 / starczynn,
ŁUB - 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.