

	ŚNIADANIE	Kcal		Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa ziemniaczana z fasolą (GLU PSZ SEL) 400ml	297	Herbata czarna z/c 200ml	20	Galaretka z udźca indyka (SEL) 150g	127	EN:	2423	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pieczeń wleprzowa w sosie własnym (GLU PSZ) 70/100g	338	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	135,9275	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	74,0075	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, pora ze śmietaną (MLE) 120g	44	Indyk z pasieki 60g	56			W:	29,79425	g
	Pasta twarogowa (MLE) z rybą (RYB) 150g	167	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Blonnik:	316,8225	g
	Babka piaskowa (GLU PSZ, JAJ) 50g	185			Salata liście 10g	2			Sól	27,233	g
	Salata liście 10g	2								5,21	g
		938		934		424		127			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Galaretka z udźca indyka (SEL) 150g	127	EN:	2374	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:	130,7387	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	65,5501	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Buraczki oprószone (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Indyk z pasieki 60g	56			W:	33,70989	g
	Pasta twarogowa (MLE) z rybą (RYB) 150g	167	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Blonnik:	329,5307	g
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185			Salata liście 10g	2			Sól	28,2862	g
	Pomidor 30g	6								5,37	g
	Salata liście 10g	2									
		944		879		424		127			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Galaretka z udźca indyka (SEL) 150g	127	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:	130,6687	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	57,3001	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Buraczki oprószone (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Indyk z pasieki 60g	56			W:	28,23789	g
	Pasta twarogowa (MLE) z rybą (RYB) 150g	167	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Blonnik:	329,4607	g
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185			Salata liście 10g	2			Sól	28,2862	g
	Pomidor 30g	6								5,36	g
	Salata liście 10g	2									
		906		879		386		127			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2234	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			B:	134,8009	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Galaretka z udźca indyka (SEL) 150g	127	T:	63,7945	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, pora ze śmietaną (MLE) 120g	44	Indyk z pasieki 60g	56			W:	33,15705	g
	Pasta twarogowa (MLE) z rybą (RYB) 150g	167	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			Blonnik:	298,1526	g
	Wafle ryżowe 2szt	45			Salata liście 10g	2			Sól	36,752	g
	Pomidor 30g	6								5,73	g
	Salata liście 10g	2									
		736		798		381		319			

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, 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,