

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z owocami z/c 150g	90	EN:	2438	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	139	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	98,8744	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	84,5864	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Śledź (RYB) w oleju 100/20g	315			W:	27,60616	g	w tym nasycone
	Kielbasa biesiadna na gorąco 70g	133	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ser topiony trójkącik (MLE) 17g	51			Błonnik:	32,0732	g	
	Musztarda (GOR) 20g	33			Salata liście 10g	2			Sól:	5,52	g	
	Jabłko 150g	95										
Pomidor 30g	6											
Salata liście 10g	2											
	876			755		717		90				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z owocami z/c 150g	90	EN:	2332	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	139	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	105,323	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,1655	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	35	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	31,2848	g	w tym nasycone
	Frankfurterki 70g	242	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 30g	43			Błonnik:	32,489	g	
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Sól:	5,58	g	
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	952		712		578		90					
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z owocami z/c 150g	90	EN:	2256	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	139	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	105,253	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	59,9155	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuły z wody 120g	35	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	25,8128	g	w tym nasycone
	Frankfurterki 70g	242	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 30g	43			Błonnik:	32,489	g	
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Sól:	5,58	g	
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	914		712		540		90					
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2422	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	139	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	109,0058	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	78,9209	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	34,19556	g	w tym nasycone
	Frankfurterki 70g	242	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 30g	43			Błonnik:	339,1475	g	
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Sól:	6,19	g	
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
Wafle ryżowe 2szt	45											
	929		731		535		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 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, ościste, miodak.

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.

SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny.

LUB - Łubin i orodukty pochodne.

MCK - Mieczaiki i pochodne.

OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.

W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne

JAJ - Jaja i pochodne.

RYB - Ryby i pochodne.