

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ., MLE, SEL) 400ml	244	Herbata miętowa z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN: B: T: W: Błonnik: Sól:	2406 99,0774 79,4866 34,65556 338,0751 29,9918 4,44	kcal g g g g g g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Jajo w sosie chrzanowym (GLU PSZ, JAJ, MLE, SOZ) 50/100g	177	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254						
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z czerwonej kapusty z olejem rzepakowym 120g	91	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172						
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i szczypiorkiem 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ser żółty gouda (MLE) 30g	105						
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2						
	Papryka 30g	11										
Salata liście 10g	2											
	934		771		628		73					
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ., MLE, SEL) 400ml	244	Herbata miętowa z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN: B: T: W: Błonnik: Sól:	2291 89,0175 59,8975 361,0505 25,949 3,31	kcal g g g g g g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi z truskawkami i śmietana b/c 250/30g	474	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254						
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126						
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52						
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2						
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	928		761		529		73					
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ., MLE, SEL) 400ml	244	Herbata miętowa z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN: B: T: W: Błonnik: Sól:	2215 88,9475 51,6475 360,9805 25,949 3,30	kcal g g g g g g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi z truskawkami i śmietana b/c 250/30g	474	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254						
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126						
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52						
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2						
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	890		761		491		73					
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ., MLE, SEL) 400ml	244	Herbata miętowa b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192 73	EN: B: T: W: Błonnik: Sól:	2348 97,4549 66,7375 33,06605 355,9036 35,569 3,89	kcal g g g g g g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pierogi z truskawkami i śmietana b/c 250/30g	474	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231						
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126						
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52						
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2						
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	860		737		486		265					

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 JEÇZ - 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 / siarczyny.

LUB - Łubin i produkty pochodne.

MCK - Mieczaiki i pochodne.

OZI - Orzechy ziemne i pochodne.

W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne

JAJ - Jaja i pochodne.

RYB - Ryby i pochodne.