

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	EN:	2165	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie potawkowym z rodzynką (GLU PSZ_MLE) 70/100g	195	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Sucharki bezcukrowe (GLU PSZ) 2szt	71	B:	103,9955	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	60,7355	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL_GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ_MLE)	57			W:	26,9877	g	w tym nasycone
	Salceson extra (GLU PSZ_SOJ) 60g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	314,709	g	
	Papryka 50g	18			Salata liście 10g	2			Błonnik:	29,083	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	6,08	g	
Salata liście 10g	2											
	738		841		425		161					
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	EN:	2169	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie potawkowym z rodzynką (GLU PSZ_MLE) 70/100g	195	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Sucharki bezcukrowe (GLU PSZ) 2szt	71	B:	108,0675	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	51,3485	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ_MLE) z groszkiem 120g	110	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ_MLE)	57			W:	27,3279	g	w tym nasycone
	Sucha z fileta 60g	80	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	333,752	g	
	Dzemi 20g	63			Salata liście 10g	2			Błonnik:	29,988	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,92	g	
Salata liście 10g	2											
	734		849		425		161					
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	EN:	2093	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie potawkowym z rodzynką (GLU PSZ_MLE) 70/100g	195	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Sucharki bezcukrowe (GLU PSZ) 2szt	71	B:	107,9975	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	43,0985	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ_MLE) z groszkiem 120g	110	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ_MLE)	57			W:	21,8559	g	w tym nasycone
	Sucha z fileta 60g	80	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	333,682	g	
	Dzemi 20g	63			Salata liście 10g	2			Błonnik:	29,988	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,91	g	
Salata liście 10g	2											
	696		849		387		161					
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem tartare (MLE) i warzywami	209	EN:	2119	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany w sosie potawkowym z rodzynką (GLU PSZ_MLE) 70/100g	195	Pieczywo razowe (GLU PSZE_GLU ŻYT) 100g	231	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	B:	112,5879	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE_GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	63,3905	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL_GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ_MLE)	57			W:	30,1337	g	w tym nasycone
	Sucha z fileta 60g	80	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			W:	293,1431	g	
	Papryka 50g	18			Salata liście 10g	2			Błonnik:	37,483	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	6,34	g	
Salata liście 10g	2											
	621		817		382		299					

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, pistacje, migdały.

SEL - Seler i pochodne.

MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy.

B: białko [g]

w tym nasycone w tym tłuszczce nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne.

S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny.

LUB - Lubin 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.