

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń waniliowy z/c 150g	170	EN:	2270	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie pieczarkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	118,6604	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	60,9604	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	325,0484	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i szczypiorkiem 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ogórek kiszony (GOR) 50g	6			Biłonnik:	25,9382	g
Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2			Sól:	5,42	g	
Salata liście 10g	2										
	847			811		442		170			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń waniliowy z/c 150g	170	EN:	2336	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	180	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	120,286	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	54,209	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	356,42	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Banan 120g	116			Biłonnik:	28,523	g
Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2			Sól:	4,56	g	
Salata liście 10g	2										
	846			768		552		170			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń waniliowy z/c 150g	170	EN:	2260	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	180	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	120,216	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	45,956	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	24,0964	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Banan 120g	116			Biłonnik:	28,523	g
Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2			Sól:	4,56	g	
Salata liście 10g	2										
	808			768		514		170			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2431	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany w sosie potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	180	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Budyń waniliowy b/c 150g	150	B:	127,2978	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	67,1354	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	33,11216	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Banan 120g	116			Biłonnik:	37,2622	g
Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2			Sól:	5,15	g	
Salata liście 10g	2										
	778			802		509		342			

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 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, pistacje, 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,
SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
LUB - 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.