

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana z fasolą (GLU PSZ SEL) 400ml	297	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	EN:	2216	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z pieczarkami duszonymi na maśle (MLE) 70/50g	128	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Wafle ryżowe 2szt	45	B:	98,58	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	62,799	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Szynka mozaikowa 60g	72			w tym nasycone	25,375	g	
	Kiełbasa białadna na gorąco 70g	133	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	327,148	g	
	Musztarda (GOR) 20g	33			Salata liście 10g	2			Błonnik:	25,536	g	
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185							Sól:	6,10	g	
Papryka 30g	11											
Salata liście 10g	2											
	928			713		440		135				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	EN:	2201	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem śmietankowo-potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	148	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Wafle ryżowe 2szt	45	B:	101,849	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	58,379	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Szynka mozaikowa 60g	72			w tym nasycone	29,1286	g	
	Kiełbaska biała delikatosowa z szynki (SOJ, SEL, GOR) 70g	136	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	330,607	g	
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185			Salata liście 10g	2			Błonnik:	24,954	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,89	g	
Salata liście 10g	2											
	893			733		440		135				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	EN:	2125	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem śmietankowo-potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	148	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Wafle ryżowe 2szt	45	B:	101,779	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	50,129	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Szynka mozaikowa 60g	72			w tym nasycone	23,6566	g	
	Kiełbaska biała delikatosowa z szynki (SOJ, SEL, GOR) 70g	136	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	330,537	g	
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185			Salata liście 10g	2			Błonnik:	24,954	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,89	g	
Salata liście 10g	2											
	855			733		402		135				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2027	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z sosem śmietankowo-potrawkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	148	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	B:	101,3164	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	57,744	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Szynka mozaikowa 60g	72			w tym nasycone	30,5031	g	
	Kiełbaska biała delikatosowa z szynki (SOJ, SEL, GOR) 70g	136	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			W:	291,8351	g	
	Wafle ryżowe 2szt	45			Salata liście 10g	2			Błonnik:	31,004	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	6,19	g	
Salata liście 10g	2											
	685			698		397		247				

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 / siarczyn.

LUB - Łubin i produkty pochodne.

MCK - Mieczałki i pochodne.

OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.

W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne

JAJ - Jaja i pochodne.

RYB - Ryby i pochodne.