

	ŚNIADANIE	Kcal		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	Pudding (MLE) z tapiaki z musem mango 150g	140	EN:	2496	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	96,0461	g
	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JEJCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	83,9593	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172			W:	30,54949	g
	Piersz z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ser zółty edamski (MLE) 30g	101			Blonnik:	29,3304	g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Sól	5,62	g
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		788		944		624		140			
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	Pudding (MLE) z tapiaki z musem mango 150g	140	EN:	2367	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	89,543	g
	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JEJCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	69,556	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	28,3891	g
	Piersz z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	30,514	g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Sól	4,70	g
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		788		910		529		140			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	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	Pudding (MLE) z tapiaki z musem mango 150g	140	EN:	2291	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	89,473	g
	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JEJCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	61,306	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	22,9171	g
	Piersz z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	30,514	g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Sól	4,70	g
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		750		910		491		140			
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:	2468	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczyczo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231			B:	93,5858	g
	Pieczyczo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JEJCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Pudding (MLE) z tapiaki z musem mango 150g	140	T:	80,5514	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	31,29986	g
	Piersz z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	39,4482	g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Sól	5,30	g
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
	Wafle ryżowe 2szt	45									
		765		920		486		297			

Nie można całkowicie wykluczyć indywidualnej reakcji na produkty zawarte w żywności

Lista składników alergicznych 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 JEJCZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny
GOR - Gorczyca i produkty pochodne,
EN: energia [kcal]
T: tłuszcze

SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodnie 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 / starczynn,
ŁUB - 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,