

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem mango b/c 150g	152	EN:	2213	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	219	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	96,7699	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	73,2745	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Ser żółty gouda (MLE) 50g	175			W:	31,8312	g	w tym nasycone
	Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	300,7872	g	
Ogórek świeży 50g	9			Salata liście 10g	2			Błonnik:	29,64	g		
Salata liście 10g	2							Sól:	5,71	g		
	704		814		543		152					
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem mango b/c 150g	152	EN:	2084	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	219	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	99,4999	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	57,2495	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Szynka mozaikowa 60g	72			W:	26,4162	g	w tym nasycone
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	304,4452	g	
Salata 15g	3			Salata liście 10g	2			Błonnik:	30,67	g		
Pomidor 30g	6							Sól:	5,71	g		
	664		828		440		152					
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem mango b/c 150g	152	EN:	2008	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	219	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	99,4299	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	48,9995	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Szynka mozaikowa 60g	72			W:	20,9442	g	w tym nasycone
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	304,3752	g	
Salata 15g	3			Salata liście 10g	2			Błonnik:	30,67	g		
Pomidor 30g	6							Sól:	5,71	g		
	626		828		402		152					
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem tartare (MLE) i warzywami	209	EN:	2189	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	219	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	104,9743	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	67,9845	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Szynka mozaikowa 60g	72			W:	29,2104	g	w tym nasycone
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			W:	304,7843	g	
Salata 15g	3			Salata liście 10g	2			Błonnik:	39,585	g		
Pomidor 30g	6							Sól:	6,41	g		
Wafle ryżowe 2szt	45											
	641		790		397		361					

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 JEĆZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny
GOR - Gorczyca i produkty pochodne.

EN: energia [kcal]
T: tłuszcz

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.