

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Jogurt owocowy (MLE) 150g	92	EN:	2379	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:	102,2253	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	76,19315	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Paszтет pieczony (GLU PSZ, SOJ, SEL) z indyka 60g	199			W:	332,9622	g	
	Kielbasa białadna na gorąco 70g	133	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Biłonnik:	23,995	g	
	Musztarda (GOR) 20g	33			Salata liście 10g	2			Sól:	6,02	g	
Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185											
Pomidor 30g	6											
Liść sałaty 10g	2											
	960			760		567		92				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Jogurt owocowy (MLE) 150g	92	EN:	2316	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie potrawkowym z rodzynką (GLU PSZ, MLE) 70/100g	195	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	104,3513	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	70,98315	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	35	Szynka konserwowa 60g	52			W:	34,41705	g	
	Frankfurterki 70g	242	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Biłonnik:	26,365	g	
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, JAJ, MLE) 50g	185			Salata liście 10g	2			Sól:	6,02	g	
Pomidor 30g	6											
Salata liście 10g	2											
	1036			768		420		92				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Jogurt owocowy (MLE) 150g	92	EN:	2240	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie potrawkowym z rodzynką (GLU PSZ, MLE) 70/100g	195	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	104,2813	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	62,73315	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuły z wody 120g	35	Szynka konserwowa 60g	52			W:	28,94505	g	
	Frankfurterki 70g	242	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Biłonnik:	327,3632	g	
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, JAJ, MLE) 50g	185			Salata liście 10g	2			Sól:	26,365	g	
Pomidor 30g	6											
Salata liście 10g	2											
	998			768		382		92				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2194	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany w sosie potrawkowym z rodzynką (GLU PSZ, MLE) 70/100g	195	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	104,5147	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Jogurt naturalny (MLE) 150g	90	T:	71,35215	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Szynka konserwowa 60g	52			W:	36,37355	g	
	Frankfurterki 70g	242	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			Biłonnik:	299,0213	g	
	Wafle ryżowe 2szt	45			Salata liście 10g	2			Sól:	32,52	g	
Pomidor 30g	6											
Salata liście 10g	2											
	828			742		377		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, orsziaste, 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 / siarczynyw.
LUB - Łubin i orodukty pochodne.
MCK - Mieczaiki i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne.
RYB - Ryby i pochodne.