

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU PSZ) z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	251	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Salatka brokułowa z fasolą i sosem czosnkowym (MLE) 100g	38	EN:	2301	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Sledź w śmietanie 100/50g (RYB, MLE)	276	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	87,7892	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	84,6964	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172			W:	34,12993	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	311,0584	g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Blonnik:	24,9852	g
	Pomidor 30g	6							Sól	6,37	g
Liść sałaty 10g	2										
	902			786		575		38			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU PSZ) z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	251	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Salatka brokułowa z fasolą i sosem czosnkowym (MLE) 100g	38	EN:	2235	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	165	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	88,9015	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	73,4869	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprószany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	33,77248	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	317,64	g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Blonnik:	26,2358	g
	Pomidor 30g	6							Sól	3,83	g
Liść sałaty 10g	2										
	902			766		529		38			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU PSZ) z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	251	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Salatka brokułowa z fasolą i sosem czosnkowym (MLE) 100g	38	EN:	2023	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	165	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	85,4715	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	51,5909	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Szpinak oprószany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	22,59448	g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	317,697	g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Blonnik:	26,2358	g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,87	g
Liść sałaty 10g	2										
	728			766		491		38			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU PSZ) z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	251	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masełm (MLE), wedliną i warzywami	186	EN:	2313	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	165	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Salatka brokułowa z fasolą i sosem czosnkowym (MLE) 100g	38	B:	105,9739	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	78,9819	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprószany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	36,44348	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	312,8231	g
	Szynkowa dębowa drobiowa 30g	29			Salata liście 10g	2			Blonnik:	35,8558	g
	Banan 120g	116							Sól	5,74	g
Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2										
	861			742		486		224			

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: 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 tłuszcz nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / starczywny,
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,