

	ŚNIADANIE	Kcal		Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, kukurydzy, ananasa z majonezem (JAJ, GOR) 100g	169	EN:	2402	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Zrązki mielone smażone (GLU PSZ, JAJ) z sosem chrzanowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	396	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	111,5798	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	77,97423	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, pora ze śmietaną (MLE) 120g	44	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	33,1878	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i rzodkiewką 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			Bionnik:	328,8232	g
	Gruszka 130g	70							Sól	27,61986	g
	Ogórek świeży 30g	5								4,74	g
Liść salaty 10g	2										
	882		941	410	169						
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231	EN:	2333	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	252	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	114,535	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	73,8164	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprószyany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	32,84863	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	315,9185	g
	Mandarynka 80g	36							Bionnik:	26,3618	g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,74	g
Liść salaty 10g	2										
	848		844	410	231						
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231	EN:	2257	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	252	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	114,465	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	65,5664	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Szpinak oprószyany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	27,37663	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	315,8485	g
	Mandarynka 80g	36							Bionnik:	26,3618	g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,74	g
Liść salaty 10g	2										
	810		844	372	231						
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2343	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	252	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231			B:	121,7724	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	76,196	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, pora ze śmietaną (MLE) 120g	44	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	33,12755	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Salata 15g	3			Bionnik:	310,3396	g
	Mandarynka 80g	36							W:	35,971	g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,29	g
Salata liście 10g	2										
	780		773	367	423						

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 tłuszcze nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
SO2 - Dwutlenek siarki / starczynn,
LUB - 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,