

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem mango b/c 150g	152	EN:	2396	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:	101,9227	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	80,20815	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Ser (MLE) żółty edamski 50g	175			W:	34,05425	g
	Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Blonnik:	29,168	g
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Sól:	5,74	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	818			883		543		152			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem mango b/c 150g	152	EN:	2276	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	106,1597	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	61,55715	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	27,99705	g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Blonnik:	335,1684	g
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Sól:	5,62	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	774			891		459		152			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem mango b/c 150g	152	EN:	2200	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	106,0897	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	53,30715	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	22,52505	g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Blonnik:	335,0984	g
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Sól:	5,66	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	736			891		421		152			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem tartare (MLE) i warzywami	209	EN:	2351	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany w koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	114,5601	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	74,40915	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	30,90935	g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			Blonnik:	321,2995	g
	Papryka 50g	18			Salata liście 10g	2			Sól:	41,106	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
Suchary (GLU PSZ) bezcukrowe 2szt	71										
	715			859		416		361			

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 JECZ - 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, 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 / siarczyny,
LUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczałki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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