

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JEÇZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU PSZ) z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	251	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN: B: T: W: Błonnik: Sól:	2391 80,0067 89,4794 33,05768 328,5679 27,0192 4,18	kcal g g g g g g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba (RYB) smażona panierowana (GLU PSZ, JAJ) 100g	332	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254						
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172						
	Pasta z jaj ze szczypiorkiem (JAJ, MLE) 75g	186	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52						
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2						
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	871			875		575	70					
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JEÇZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU PSZ) z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	251	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN: B: T: W: Błonnik: Sól:	2068 79,4765 56,949 24,49385 322,1505 28,97 3,61	kcal g g g g g g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254						
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kalaflor z wody 120g	29	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126						
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52						
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2						
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	763			706		529	70					
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JEÇZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU PSZ) z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	251	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN: B: T: W: Błonnik: Sól:	1972 83,8065 44,707 17,82185 321,7445 28,97 4,67	kcal g g g g g g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254						
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kalaflor z wody 120g	29	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126						
	Poleđwica z pasieki 60g	58	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52						
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2						
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	705			706		491	70					
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JEÇZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa pomidorowa (MLE, SEL, GLU PSZ) z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	251	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wedliną i warzywami	186	EN: B: T: W: Błonnik: Sól:	2152 95,2439 64,094 28,26135 314,7086 36,4 5,41	kcal g g g g g g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70				
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126						
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52						
	Poleđwica z pasieki 30g	29			Salata liście 10g	2						
	Jabłko 150g	95										
Pomidor 30g	6											
Salata liście 10g	2											
	724			686		486	256					

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 JEÇZ - 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, pistacie, 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 - 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.