

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JE CZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa ziemniaczana z fasolą (GLU PSZ SEL) 400ml	297	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2396	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) i żółtym serem (MLE) 200/150g	678	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254			B:	105,9695	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	77,109	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salceson extra (GLU PSZ SOJ) 60g	129			w tym nasycone	30,50185	g
	Poledwica z pasieki 60g	58			Pomidor 100g	17			W:	331,055	g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Blonnik:	25,2055	g
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,98	g
Salata liście 10g	2										
	743			1066		497		90			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JE CZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ MLE SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2245	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254			B:	100,5515	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	63,949	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Fielt delikatesowy z kurcząt 60g	61			w tym nasycone	26,26645	g
	Poledwica z pasieki 60g	58			Pomidor 100g	17			W:	329,155	g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Blonnik:	23,8265	g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,87	g
Salata liście 10g	2										
	743			983		429		90			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JE CZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ MLE SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2169	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254			B:	100,4815	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	55,699	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Fielt delikatesowy z kurcząt 60g	61			w tym nasycone	20,79445	g
	Poledwica z pasieki 60g	58			Pomidor 100g	17			W:	329,085	g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Blonnik:	23,8265	g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,87	g
Salata liście 10g	2										
	705			983		391		90			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JE CZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ MLE SEL) 400ml	286	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem tartare (MLE) i warzywami	209	EN:	2420	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo razowe (GLU PSZE GLU ŻYT) 100g	231			B:	109,9139	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	T:	74,424	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Fielt delikatesowy z kurcząt 60g	61			w tym nasycone	32,22445	g
	Poledwica z pasieki 60g	58			Pomidor 100g	17			W:	344,6881	g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Blonnik:	33,6865	g
	Pomidor 30g	6							Sól:	6,60	g
Salata liście 10g	2										
Biszkopty (GLU PSZ JA) bezcukrowe 2szt	101										
	776			959		386		299			

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 JE CZ - 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,międządy,

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 - Lubin 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.