

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Barszcz z botwiny (SEL, GLU PSZ, MLE) z ziemniakami 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka brokułowa z fasolą i sosem czosnkowym (MLE) 100g	38	EN:	2284	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Kotlet mielony rybny (RYB, JAJ, GLU PSZ) smażony 100g	280	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	97,4295	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	76,0375	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152			W:	29,9411	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Papryka 50g	18			W:	316,0445	g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Blonnik:	26,9935	g
	Ogórek 30g	6							Sól	5,16	g
Liść salaty 10g	2										
	883			842		521		38			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka brokułowa z fasolą i sosem czosnkowym (MLE) 100g	38	EN:	2195	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet rybny (RYB, JAJ, GLU PSZ) gotowany z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 100/100g	174	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	97,318	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	64,57	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152			W:	31,4604	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	321,0925	g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Blonnik:	29,2285	g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,21	g
Liść salaty 10g	2										
	883			764		510		38			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Salatka brokułowa z fasolą i sosem czosnkowym (MLE) 100g	38	EN:	1984	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet rybny (RYB, JAJ, GLU PSZ) gotowany z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 100/100g	174	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	96,444	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	41,99	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152			W:	20,0388	g
	Szynka z pasieki 60g	60	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	320,4355	g
	Banan 120g	116			Pomidor 30g	6			Blonnik:	29,2285	g
	Pomidor 30g	6							Sól	6,28	g
Liść salaty 10g	2										
	710			764		472		38			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna mieszana b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem tartare (MLE) i warzywami	209	EN:	2297	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet rybny (RYB, JAJ, GLU PSZ) gotowany z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 100/100g	174	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	110,8084	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	74,163	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152			W:	37,1256	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			W:	316,5586	g
	Szynka z pasieki 30g	30			Pomidor 30g	6			Blonnik:	38,84585	g
	Banan 120g	116							Sól	6,63	g
Pomidor 30g	6										
Liść salaty 10g	2										
	843			740		467		247			

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

SQJ - 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,
S02 - Dwutlenek siarki / starczynw,
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,