

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding (MLE) z tapioki z musem malin 150g	127	EN:	2233	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Łazanki z kapustą kiszoną i kielbasą (GLU PSZ, SOJ) 300g	408	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	81,5175	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	74,033	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	32,4062	g	w tym nasycone
	Pasta z jaj ze szczyporkiem (JAJ, MLE) 75g	186			Ogórek świeży 50g	9			W:	322,565	g	
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185			Salata liście 10g	2			Blonnik:	24,7985	g	
	Papryka 30g	11							Sól:	6,30	g	
Salata liście 10g	2											
	974			714		418		127				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding (MLE) z tapioki z musem malin 150g	127	EN:	2378	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:	95,1865	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:	75,106	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	29,9144	g	w tym nasycone
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Pomidor 100g	17			W:	342,7255	g	
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185			Salata liście 10g	2			Blonnik:	24,41	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,29	g	
Salata liście 10g	2											
	861			964		426		127				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding (MLE) z tapioki z musem malin 150g	127	EN:	2309	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:	102,5165	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:	63,404	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	23,3624	g	w tym nasycone
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			Pomidor 100g	17			W:	344,5995	g	
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185			Salata liście 10g	2			Blonnik:	24,41	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	6,17	g	
Salata liście 10g	2											
	830			964		388		127				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2305	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	pudding (MLE) z tapioki z musem malin 150g	127	B:	111,1599	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	74,5055	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Poleđwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			W:	30,7024	g	w tym nasycone
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Pomidor 100g	17			W:	314,8976	g	
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 30g	43			Salata liście 10g	2			Blonnik:	34,27	g	
	Papryka 50g	18							Sól:	6,84	g	
Pomidor 30g	6											
Salata liście 10g	2											
	669			940		383		313				

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 JĘCZ - 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, pistacje, 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.
SO2 - 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.