

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2521	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	117,267	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	82,624	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Pieczeń myśliwska (GLU PSZ, SOJ, MLE, SO2) 60g	151			W:	33,6752	g
	Polejdźwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z owoców lesnych z/c 200ml	43	Ogórek małosolny (GOR) 50g	6			W:	339,812	g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Biłonnik:	27,748	g
	Ogórek świeży 30g	5							Sól:	6,65	g
Salata liście 10g	2										
	767			1151		508		95			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2380	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	117,447	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,513	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	36	Sucha z fileta 60g	80			W:	30,6371	g
	Polejdźwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z owoców lesnych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	335,462	g
	Jabłko 150g	95							Biłonnik:	27,733	g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,99	g
Liść sałaty 10g	2										
	768			1085		432		95			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2304	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	117,377	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	60,263	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuły z wody 120g	36	Sucha z fileta 60g	80			W:	25,1651	g
	Polejdźwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z owoców lesnych z/c 200ml	43	Salata 15g	3			W:	335,392	g
	Jabłko 150g	95							Biłonnik:	27,733	g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,98	g
Liść sałaty 10g	2										
	730			1085		394		95			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2477	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Udko gotowane w sosie potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	B:	121,4394	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	80,734	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Sucha z fileta 60g	80			W:	33,5452	g
	Polejdźwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z owoców lesnych b/c 200ml	19	Salata 15g	3			W:	333,3801	g
	Jabłko 150g	95							Biłonnik:	37,713	g
	Ogórek 50g	9							Sól:	6,75	g
Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2										
	709			1127		389		252			

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, pistacje, 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 - 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,