

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JEJCZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Barszcz z botwiny (SEL, GLU PSZ, MLE) z ziemniakami 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z/c 150g	170	EN:	2298	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem pieczarkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	97,417	g
	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	79,677	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, tymianku z majonezem (JAJ, GOR) 120g	85	Pieczeń myśliwska (GLU PSZ, SOJ, MLE, SO2) 60g	151			W:	28,50545	g
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Surówka z selera (SEL, MLE) 50g	26			W:	311,2565	g
	Polędwica z pasieki 30g	29			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	27,5745	g
	Papryka 50g	18							Sól	4,90	g
	Ogórek świeży 30g	5									
Salata liście 10g	2										
	848			752		528		170			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JEJCZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z/c 150g	170	EN:	2014	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	139	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	92,7775	g
	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	49,967	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Szynkowa dębowa 60g	66			W:	25,11085	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	312,4955	g
	Polędwica z pasieki 30g	29			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	28,75	g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,29	g
	Salata liście 10g	2									
	697			713		434		170			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JEJCZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z/c 150g	170	EN:	1941	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	139	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	92,9075	g
	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	41,805	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuly z wody 120g	36	Szynkowa dębowa 60g	66			W:	21,39885	g
	Polędwica z pasieki 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	312,7895	g
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	28,75	g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,90	g
	Salata liście 10g	2									
	662			713		396		170			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JEJCZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem tartare (MLE) i warzywami	209	EN:	2133	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	139	Pieczyczo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	98,919	g
	Pieczyczo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	65,296	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, tymianku z majonezem (JAJ, GOR) 120g	85	Szynkowa dębowa 60g	66			W:	31,17475	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			W:	307,3855	g
	Polędwica z pasieki 30g	29			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	39,1935	g
	Papryka 50g	18							Sól	6,06	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	645			738		391		359			

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 JEJCZ - 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, białostacie, miódlatw.
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 / selenowca.
LUB - Lubin i produkty pochodne.
MCK - Mieczażki i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jajka i pochodne.
RYB - Ryby i pochodne.