

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	226	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem mango b/c 150g	152	EN:	2317	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Bigos popularny (GLU PSZ, SOJ) 200g	275	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,9517	g
	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	73,53275	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) 100/100g	216			W:	28,49117	g
	Piers z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Błonnik:	30,911	g
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Sól	6,45	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	746			800		619		152			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	226	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem mango b/c 150g	152	EN:	2302	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	108,4887	g
	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,33215	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kalafior z wody 120g	29	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	30,74345	g
	Piers z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Błonnik:	30,641	g
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Sól	5,07	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	746			791		613		152			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	226	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem mango b/c 150g	152	EN:	2226	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	108,4187	g
	Pieczyczo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	60,08215	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kalafior z wody 120g	29	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	25,27145	g
	Piers z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Błonnik:	30,641	g
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Sól	5,07	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
	708			791		575		152			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	226	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2392	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczyczo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	123,3771	g
	Pieczyczo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	74,65215	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kalafior z wody 120g	29	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	33,64245	g
	Piers z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z wiśni b/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Błonnik:	41,641	g
	Papryka 50g	18			Salata liście 10g	2			Sól	6,30	g
	Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2										
Salata liście 10g	2										
Biszkopty (GLU PSZ, JAJ) 30g	101										
	717			767		570		338			

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

SOJ - Soja i pochodne.
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą.
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, białe, miódkał.
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 / siarczyny.
LUB - Lubin i produkty pochodne.
MCK - Mieczałki i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.
W: węglowodany

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