

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2454	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Zraziki mielone smażone (GLU PSZ, JAJ) z sosem chrzanowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	396	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	87,7379	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	84,4729	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Paprykarz własny 100g (RYB, SEL)	164			W:	31,63986	g
	Paszтет pieczony (GLU PSZ, SOJ, SEL) z indyka 60g	199	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek małosolny (GOR) 50g	6			W:	350,0194	g
	Gruszka 130g	70			Salata liście 10g	2			Blonnik:	30,5802	g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,00	g
Liść sałaty 10g	2										
	884			999		521		50			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2188	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet (GLU PSZ, JAJ) z udźca indyka gotowany z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	239	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	89,7475	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	55,4445	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	36	Paprykarz własny 100g (RYB, SEL)	164			W:	21,9904	g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	344,192	g
	Banan 120g	116							Blonnik:	29,022	g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,47	g
Liść sałaty 10g	2										
	822			800		516		50			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2112	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet (GLU PSZ, JAJ) z udźca indyka gotowany z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	239	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	89,6775	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	47,1945	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuły z wody 120g	36	Paprykarz własny 100g (RYB, SEL)	164			W:	16,5184	g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	344,122	g
	Banan 120g	116							Blonnik:	29,022	g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,47	g
Liść sałaty 10g	2										
	784			800		478		50			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem tartare (MLE) i warzywami	209	EN:	2311	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet (GLU PSZ, JAJ) z udźca indyka gotowany z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	239	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	95,2249	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	T:	70,5699	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Paprykarz własny 100g (RYB, SEL)	164			W:	28,00336	g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			W:	340,7494	g
	Banan 120g	116							Blonnik:	38,4412	g
	Ogórek 50g	9							Sól	5,17	g
Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2										
	761			818		473		259			

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, 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 / siarczyny.
LUB - Lubin i produkty pochodne.
MCK - Mieczaiki i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.
W: węglowodany

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