

	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 jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem mango 150g	140	EN: B: T: W: Blonnik: Sól	2266 85,08765 80,86455 27,78301 312,6296 25,9292 4,78	kcal g g g g g g	
	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	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254						
	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	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						
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek małosolny (GOR) 50g	6						
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Salata liście 10g	2						
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	873		732		521		140					
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	226	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem mango 150g	140	EN: B: T: W: Blonnik: Sól	2140 85,82125 66,77055 30,17963 311,6362 25,4778 3,72	kcal g g g g g g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254						
	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprószany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Paprykarz własny 100g (RYB, SEL)	164						
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3						
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52										
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	739		745		516		140					
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	226	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem mango 150g	140	EN: B: T: W: Blonnik: Sól	2044 88,95125 54,46855 23,80763 312,1902 25,4778 5,38	kcal g g g g g g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254						
	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Szpinak oprószany (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Paprykarz własny 100g (RYB, SEL)	164						
	Poledwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3						
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52										
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	681		745		478		140					
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	226	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN: B: T: W: Blonnik: Sól	2178 95,84605 71,01155 28,92291 306,1557 35,2322 4,87	kcal g g g g g g	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczycwo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Pudding (MLE) z tapioki z musem mango 150g	140				
	Pieczycwo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	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						
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	15	Salata 15g	3						
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52										
	Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2											
	671		708		473		326					

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 JEĆZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny
GOR - Gorczyca i produkty pochodne,
EN: energia [kcal]
T: tłuszcze

SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodnie wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy; włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacie, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasycone w tym tłuszcz nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / starczynn,
ŁUB - 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.