

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) z owsianką (GLU OW) owocowy 180g	166	EN:	2294	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	118,7557	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	62,2637	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka kapusty białej i marchwi z olejem rzepakowym 120g	94	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	28,11843	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i szczypiorkiem 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	327,7475	g
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Blonnik:	26,2472	g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,39	g
Salata liście 10g	2										
	893		782		453		166				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) z owsianką (GLU OW) owocowy 180g	166	EN:	2309	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	118,9685	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	61,1265	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	31,00175	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	333,2135	g
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Blonnik:	27,379	g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,60	g
Salata liście 10g	2										
	892		798		453		166				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) z owsianką (GLU OW) owocowy 180g	166	EN:	2233	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	118,8985	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	52,8765	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	25,52975	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	333,1435	g
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Blonnik:	27,379	g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,59	g
Salata liście 10g	2										
	854		798		415		166				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2212	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany w tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	B:	127,8597	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,1087	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka kapusty białej i marchwi z olejem rzepakowym 120g	94	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	30,72543	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Pomidor 100g	17			W:	289,3975	g
	Papryka 50g	18			Salata liście 10g	2			Blonnik:	35,3622	g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,21	g
Salata liście 10g	2										
	762		758		410		282				

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 pszeniny,
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 laktazą,
ORZ - Orzechy włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, białe, miódlatw.
SEL - Seler i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktazy,
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 - Jajka i pochodne,
RYB - Równy i pochodne.