

	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 ogórkowa (GLU PSZ, SEL, MLE, GOR) 400ml	255	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z/c 150g	170	EN:	2369 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	107,3765 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	76,25735 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Sucha z fileta 60g	80			W:	29,21963 g
	Pieczeń mięsliwska (GLU PSZ, SOJ, MLE, SO2) 60g	151	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Blonnik:	24,9396 g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Sól:	5,33 g
	Ogórek świeży 30g	5								
	Salata liście 10g	2								
		854		907		438		170		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z/c 150g	170	EN:	2293 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,1815 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JEJCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,06735 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Sucha z fileta 60g	80			W:	26,03113 g
	Indyk z pasieki 60g	56	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Blonnik:	26,9246 g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Sól:	5,61 g
	Pomidor 30g	6								
	Liść sałaty 10g	2								
		760		925		438		170		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z/c 150g	170	EN:	2217 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,1115 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JEJCZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	59,81735 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Sucha z fileta 60g	80			W:	20,55913 g
	Indyk z pasieki 60g	56	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Blonnik:	331,4274 g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Sól:	5,61 g
	Pomidor 30g	6								
	Liść sałaty 10g	2								
		722		925		400		170		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2376 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Gulasz wołowy (GLU PSZ) 70/100g	282	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	112,2245 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	74,12635 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Sucha z fileta 60g	80			W:	28,89033 g
	Indyk z pasieki 60g	56	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			Blonnik:	332,2104 g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Sól:	2465,44 g
	Ogórek 50g	9								
	Pomidor 30g	6								
	Liść sałaty 10g	2								
	Biszkopty (GLU PSZ, JAJ) 30g	101								
		802		872		395		307		

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, orłastkie, miodak.

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.

SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny.

LUB - Łubin i produktów pochodne.

MCK - Miecza i pochodne.

OZI - Orzechy ziemne i pochodne.

W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne

JAJ - Jaja i pochodne.

RYB - Ryby i pochodne.