

	ŚNIADANIE	Kcal		Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Kapuśniak ze słodkiej kapusty (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	278	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	pudding (MLE) chia z musem mango b/c 150g	152	EN:	2264	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	155	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	105,4034	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	60,263	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) 100/100g	216			W:	21,8957	g
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek małosolny (GOR) 50g	6			Blonnik:	35,192	g
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2			Sól	5,44	g
	Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2										
	807			732		573		152			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	pudding (MLE) chia z musem mango b/c 150g	152	EN:	2242	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	155	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	103,8464	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	58,813	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	22,769	g
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Blonnik:	336,1292	g
	Banan 120g	116							Sól	4,53	g
	Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2										
	807			721		562		152			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	pudding (MLE) chia z musem mango b/c 150g	152	EN:	2166	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	155	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	103,7764	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	35,053	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	17,297	g
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			Blonnik:	336,0592	g
	Banan 120g	116							Sól	4,53	g
	Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2										
	769			721		524		152			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2400	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	155	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231			B:	114,8364	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	66,913	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	26,277	g
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			Blonnik:	351,1162	g
	Banan 120g	116							Sól	5,15	g
	Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2										
Biszkopty (GLU PSZ, JAJ) bezcukrowe 30g	101										
	840			697		519		344			

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: tłuszcz

SOJ - Soja i pochodne.
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą.
ORZ - Orzechy włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, białce, miadałw.
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 - Jaja i pochodne.
RYB - Rvby i pochodne.