

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2394	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba (RYB) smażona panierowana (GLU PSZ, JAJ) 100g	332	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	93,3172	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	94,7404	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, pora ze śmietaną (MLE) 120g	44	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172			W:	36,47903	g	w tym nasyczone
	Pasta z jaj ze szczypiorkiem (JAJ, MLE) 75g	186	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Ser (MLE) żółty gouda 30g	105			W:	304,3984	g	
	Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2			Błonnik:	23,4272	g	
	Salata liście 10g	2							Sól:	4,90	g	
	812			864		628		90				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2085	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	84,528	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	58,993	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	26,3801	g	w tym nasyczone
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	316,392	g	
	Dżem 20g	63			Salata liście 10g	2			Błonnik:	24,439	g	
	Pomidor 100g	17							Sól:	3,73	g	
Salata liście 10g	2											
	767			699		529		90				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	1997	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	87,178	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	48,311	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	19,9661	g	w tym nasyczone
	Szynkowa dębowa 60g	66	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	315,986	g	
	Dżem 20g	63			Salata liście 10g	2			Błonnik:	24,439	g	
	Pomidor 100g	17							Sól:	4,62	g	
Salata liście 10g	2											
	717			699		491		90				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2106	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	100,01	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	67,378	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, pora ze śmietaną (MLE) 120g	44	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	30,494	g	w tym nasyczone
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców leśnych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	291,21	g	
	Szynkowa dębowa 30g	33			Salata liście 10g	2			Błonnik:	32,808	g	
	Pomidor 100g	17							Sód	5,49	g	
Salata liście 10g	2											
	669			675		486		276				

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 JECZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny
GOR - Orzechy 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, pistacie, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasyczone w tym tłuszcze nasyczone

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 - Ryby i pochodne.