

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z mussem z malin b/c 150g	139	EN:	2610	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie śmietankowo-potrawkowym z rodzynką (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	130,6499	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	104,1545	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	35	Śledź (RYB) w oleju 100/20g	315			W tym nasyczone	38,82235	g
	Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ser topiony trójkącik (MLE) 17g	51			W:	296,7887	g
	Ogórek świeży 50g	9			Liść salaty 10g	2			Biłonnik:	30,532	g
Salata liście 10g	2							Sól:	5,84	g	
	724			1030		717		139			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z mussem z malin b/c 150g	139	EN:	2424	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie śmietankowo-potrawkowym z rodzynką (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	138,3514	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	77,5205	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	35	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W tym nasyczone	31,83405	g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Szynka konserwowa 30g	26			W:	303,9142	g
	Pomidor 100g	17			Liść salaty 10g	2			Biłonnik:	31,647	g
Salata liście 10g	2							Sól	5,40	g	
	694			1030		561		139			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z mussem z malin b/c 150g	139	EN:	2348	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane w sosie śmietankowo-potrawkowym z rodzynką (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	138,2814	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	69,2705	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuly z wody 120g	35	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W tym nasyczone	26,36205	g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Szynka konserwowa 30g	26			W:	303,8442	g
	Pomidor 100g	17			Liść salaty 10g	2			Biłonnik:	31,647	g
Salata liście 10g	2							Sól	5,39	g	
	656			1030		523		139			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2455	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Udko gotowane w sosie śmietankowo-potrawkowym z rodzynką (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	144,1144	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	81,9995	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	35	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W tym nasyczone	34,23025	g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Szynka konserwowa 30g	26			W:	300,4772	g
	Pomidor 100g	17			Liść salaty 10g	2			Biłonnik:	41,587	g
Ogórek świeży 50g	9							Sól:	5,91	g	
Salata liście 10g	2										
	635			1006		518		296			

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 JĘCZ - 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, pistacie, migdały.

SEL - Seler i pochodne.

MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy.

B: białko [g]

w tym nasycone w tym tłuszczce 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 - Ryby i pochodne.