

18.07.2024 CZWARTEK

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) na mleku 2% tł ( <b>MLE</b> ) 300ml	226	Krupnik jęczmienny ( <b>GLU JECZ, SEL, MLE</b> ) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2155 kcal
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% tł. ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami ( <b>SEL, MLE</b> ) 70/100g	139	Pieczony pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			B:	91,21645 g
	Pieczony pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75			T:	62,35935 g
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Surówka kapusty białej i marchwi z olejem rzepakowym 120g	94	Poleđwica sopočka ( <b>GLU PSZ, SOJ</b> ) 60g	58			W:	31,11443 g
	Ser ( <b>MLE</b> ) żółty edamski 50g	175	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	320,9322 g
	Gruszka 130g	70			Salata liście 10g	2			Błonnik:	30,7082 g
	Pomidor 30g	6							Sól	6,25 g
Liść salaty 10g	2									
	<b>854</b>		<b>825</b>		<b>426</b>		<b>50</b>			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) na mleku 2% tł ( <b>MLE</b> ) 300ml	226	Krupnik jęczmienny ( <b>GLU JECZ, SEL, MLE</b> ) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2078 kcal
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% tł. ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami ( <b>SEL, MLE</b> ) 70/100g	139	Pieczony pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			B:	89,36025 g
	Pieczony pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75			T:	53,50155 g
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Szpinak oprószone ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 120g	91	Poleđwica sopočka ( <b>GLU PSZ, SOJ</b> ) 60g	58			W:	28,47673 g
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	321,9472 g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Błonnik:	30,7798 g
	Pomidor 30g	6							Sól	6,10 g
Liść salaty 10g	2									
	<b>780</b>		<b>822</b>		<b>426</b>		<b>50</b>			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) na mleku 2% tł ( <b>MLE</b> ) 300ml	226	Krupnik jęczmienny ( <b>GLU JECZ, SEL, MLE</b> ) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2002 kcal
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) z mlekiem 2% tł. ( <b>MLE</b> ) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami ( <b>SEL, MLE</b> ) 70/100g	139	Pieczony pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254			B:	89,29025 g
	Pieczony pszenno-żytnie ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 5g	37			T:	45,25155 g
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 5g	37	Szpinak oprószone ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) 120g	91	Poleđwica sopočka ( <b>GLU PSZ, SOJ</b> ) 60g	58			W:	23,00473 g
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	321,8772 g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Błonnik:	30,7798 g
	Pomidor 30g	6							Sól	6,10 g
Liść salaty 10g	2									
	<b>742</b>		<b>822</b>		<b>388</b>		<b>50</b>			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) na mleku 2% tł ( <b>MLE</b> ) 300ml	226	Krupnik jęczmienny ( <b>GLU JECZ, SEL, MLE</b> ) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham ( <b>GLU PSZ</b> ) z masłem ( <b>MLE</b> ) i warzywami	157	EN:	2204 kcal
	Kawa inka ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami ( <b>SEL, MLE</b> ) 70/100g	139	Pieczony razowe ( <b>GLU PSZE, GLU ŻYT</b> ) 100g	231	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	B:	96,06845 g
	Pieczony razowe ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75			T:	58,56335 g
	Masło extra 82% tł. porc. ( <b>MLE</b> ) 10g	75	Surówka kapusty białej i marchwi z olejem rzepakowym 120g	94	Poleđwica sopočka ( <b>GLU PSZ, SOJ</b> ) 60g	58			W:	27,48053 g
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			W:	340,6242 g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Błonnik:	41,6382 g
	Pomidor 30g	6							Sól	6,64 g
Liść salaty 10g	2									
Biszkopty ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) 30g	101									
	<b>813</b>		<b>801</b>		<b>383</b>		<b>207</b>			

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 pszennny.  
**GLU ŻYT** - Zboża zawierające gluten żytni.  
**GLU OW** - Zboża zawierające gluten owsiany.  
**GLU JECZ** - 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, pistacje, migdały.  
**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 / siarczynyw.  
**LUB** - Łubin i produkty pochodne.  
**MCK** - Mieczaży i pochodne.  
**OZI** - Orzeszki ziemne i pochodne,  
**W:** węglowodany

**SKO** - Skorupiaki i pochodne  
**JAJ** - Jajka i pochodne.  
**RYB** - Ryby i pochodne.