

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól	2323 95,9175 82,5801 29,99747 314,1979 31,334 7,18	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Bigos popularny (GLU PSZ, SOJ) 200g	275	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129					
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212			Ogórek 50g	9					
	Filet delikatesowy z kurcząt 30g	30			Salata liście 10g	2					
	Jabłko 150g	95									
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		929		815		489		90			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól	2149 100,654 57,561 25,08135 322,6005 30,574 5,68	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet (GLU PSZ, JAJ) z udzka indyka gotowany z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	239	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody z wody 120g	36	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91					
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3					
	Filet delikatesowy z kurcząt 30g	30			Pomidor 30g	6					
	Jabłko 150g	95									
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		795		815		449		90			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól	2078 101,868 49,063 21,21895 322,9585 30,574 6,41	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet (GLU PSZ, JAJ) z udzka indyka gotowany z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	239	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuly z wody z wody 120g	36	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91					
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3					
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Pomidor 30g	6					
	Jabłko 150g	95									
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		762		815		411		90			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN: B: T: w tym nasyczone W: Błonnik: Sól	2198 112,329 62,336 27,54235 317,3675 40,194 6,87	kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet (GLU PSZ, JAJ) z udzka indyka gotowany z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	239	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90			
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody z wody 120g	36	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91					
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3					
	Filet delikatesowy z kurcząt 30g	30			Pomidor 30g	6					
	Jabłko 150g	95									
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
		725		791		406		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 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 - Orzech: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, białe, migdały,
 SEL - Seiler 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 - Łubin i produkt pochodne,
 MCK - Mieczażki i pochodne,
 OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
 W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
 JAJ - Jaja i pochodne,
 RYB - Rbvy i pochodne.