

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding (MLE) z tapioki z musem malin 150g	127	EN:	2346	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w tymiankowym (GLU PSZ_MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254			B:	113,0487	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	63,8886	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a'la Colesław (JAJ_MLE_GOR_S02) 120g	85	Paprykarz własny 100g (RYB_SEL)	164			W:	25,45178	g
	Szynka z pasieki 60g	60	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ser (MLE) żółty gouda 30g	105			W:	345,8446	g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Biłonnik:	32,3283	g
	Papryka 30g	11							Sól:	5,54	g
Salata liście 10g	2										
	779			820		620		127			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding (MLE) z tapioki z musem malin 150g	127	EN:	2247	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w tymiankowym (GLU PSZ_MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254			B:	106,0475	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	56,258	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Paprykarz własny 100g (RYB_SEL)	164			W:	23,7967	g
	Szynka z pasieki 60g	60	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE_RYB) 20g	52			W:	345,086	g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Biłonnik:	31,9255	g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,87	g
Salata liście 10g	2										
	774			779		567		127			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding (MLE) z tapioki z musem malin 150g	127	EN:	2171	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w tymiankowym (GLU PSZ_MLE) 70/100g	187	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254			B:	105,9775	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	48,008	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Paprykarz własny 100g (RYB_SEL)	164			W:	18,3247	g
	Szynka z pasieki 60g	60	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE_RYB) 20g	52			W:	345,016	g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Biłonnik:	31,9255	g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,92	g
Salata liście 10g	2										
	736			779		529		127			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2328	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany w tymiankowym (GLU PSZ_MLE) 70/100g	187	Pieczywo razowe (GLU PSZE_GLU ŻYT) 100g	231	pudding (MLE) z tapioki z musem malin 150g	127	B:	111,2707	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE_GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	65,7316	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a'la Colesław (JAJ_MLE_GOR_S02) 120g	85	Paprykarz własny 100g (RYB_SEL)	164			W:	26,55158	g
	Szynka z pasieki 60g	60	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE_RYB) 20g	52			W:	343,9966	g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Biłonnik:	42,8283	g
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,49	g
Salata liście 10g	2										
Papryka 50g	18										
	724			796		524		284			

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 w 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: tłuszcze

SQJ - Soja i pochodne.
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą.
ORZ - Orzechy, włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, orsiate, miodak.
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 / siarczyn.
LUB - Łubin i produkty pochodne.
MCK - Miecza i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupki i pochodne
JAJ - Jajka i pochodne.
RYB - Ryby i pochodne.