

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Barszcz z botwiny (SEL, GLU PSZ, MLE) z ziemniakami 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z/c 150g	170	EN:	2423 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Siedz w śmietanie 100/50g (RYB, MLE)	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	86,109 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl, porc. (MLE) 10g	75			T:	87,4141 g
	Masło extra 82% tl, porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172			W:	37,2862 g
	Pasta z jaj (JAJ, MLE) 75g	186			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Biłonnik:	336 g
	Miód 20g	80			Liść salaty 10g	2			Sól:	26,1572 g
	Pomidor 100g	17								
	Salata liście 10g	2								
		886		792		575		170		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z/c 150g	170	EN:	2208 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z duszonymi jarzynami (GLU PSZ, SEL) 100/100g	149	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	85,4183 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl, porc. (MLE) 10g	75			T:	56,6572 g
	Masło extra 82% tl, porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	27,8693 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Biłonnik:	354,757 g
	Miód 20g	80			Liść salaty 10g	2			Sól:	31,384 g
	Pomidor 100g	17								
	Salata liście 10g	2								
		778		731		529		170		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z/c 150g	170	EN:	2111 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z duszonymi jarzynami (GLU PSZ, SEL) 100/100g	149	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	86,7483 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl, porc. (MLE) 5g	37			T:	44,9552 g
	Masło extra 82% tl, porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	21,4973 g
	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Biłonnik:	355,611 g
	Miód 20g	80			Liść salaty 10g	2			Sól:	31,384 g
	Pomidor 100g	17								
	Salata liście 10g	2								
		719		731		491		170		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2196 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z duszonymi jarzynami (GLU PSZ, SEL) 100/100g	149	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	101,663 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl, porc. (MLE) 10g	75	Budyń (MLE) waniliowy b/c 150g	150	T:	62,4862 g
	Masło extra 82% tl, porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	30,7395 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Biłonnik:	327,145 g
	Pierś z indyka gotowana 30g (SOJ, MLE)	28			Liść salaty 10g	2			Sól:	41,324 g
	Pomidor 100g	17								
	Ogórek świeży 50g	9								
	Salata liście 10g	2								
		667		707		486		336		

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 glutten o szennv.
GLU ŻYT - Zboża zawierające glutten żytni,
GLU OW - Zboża zawierające glutten owsiany,
GLU JĘCZ - Zboża zawierające glutten 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, orzechy, migdały.
SEL - Sól i pochodne,
MLE bLAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasycone w tym tłuszcze nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
LUB - Lubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczałki i pochodne,
OZI - Orzechy ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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