

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	2056	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Łazanki z kapustą kiszoną i kiebasą (GLU PSZ, SOJ) 300g	408	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	84,712	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	62,919	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) 100/100g	216			W:	23,9955	g	w tym nasycone
	Półdewica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	299,181	g	
	Papryka 50g	18			Salata liście 10g	2			Blonnik:	23,782	g	
	Ogórek świeży 30g	5							Sól:	6,21	g	
Salata liście 10g	2											
	647			714		619		76				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	2032	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem drobiowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	362	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	90,262	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	54,235	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	24,9779	g	w tym nasycone
	Półdewica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	307,384	g	
	Salata 15g	3			Salata liście 10g	2			Blonnik:	24,96	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,29	g	
	631			712		613		76				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	1956	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem drobiowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	362	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	90,192	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	45,985	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	19,5059	g	w tym nasycone
	Półdewica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	307,314	g	
	Salata 15g	3			Salata liście 10g	2			Blonnik:	24,96	g	
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,29	g	
	593			712		575		76				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2101	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Risotto z mięsem drobiowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	362	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Owsianka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	B:	102,678	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	59,295	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	27,4959	g	w tym nasycone
	Półdewica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	305,913	g	
	Papryka 50g	18			Salata liście 10g	2			Blonnik:	35,72	g	
	Salata 15g	3							Sól:	6,49	g	
Pomidor 30g	6											
	581			688		570		262				

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 JEŹCZ - 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 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.