

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa owocowa z makaronem (GLU PSZ, MLE) 400ml	225	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2115	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem chrzanowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	262	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	99,4705	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	59,06	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, tymianku z majonezem (JAJ, GOR) 120g	85	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	30,0077	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i szczypiorkiem 150g	221	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Salata 15g	3			Blonnik:	20,1745	g
	Ogórek świeży 50g	9			Pomidor 30g	6			Sól	4,46	g
	Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2										
	821			808		416		70			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2196	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem potrawkowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	248	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	108,259	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	56,719	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	35	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	30,3939	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Salata 15g	3			Blonnik:	29,077	g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Sól	4,66	g
	Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2										
	906			804		416		70			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2120	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem potrawkowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	248	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	108,189	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	48,469	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuły z wody 120g	35	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	24,9219	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Salata 15g	3			Blonnik:	29,077	g
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6			Sól	4,66	g
	Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2										
	868			804		378		70			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2314	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem potrawkowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	248	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	B:	115,7325	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	69,452	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, tymianku z majonezem (JAJ, GOR) 120g	85	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	33,97	g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Salata 15g	3			Blonnik:	38,7005	g
	Ogórek świeży 50g	9			Pomidor 30g	6			Sól	5,35	g
	Jabłko 150g	95									
Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2										
	845			834		373		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 JĘCZ - 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, pistacie, miłdzał,
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,
SOZ - 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 - Rvby i pochodne.