

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN:	2554 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Gołąbki z mięsa i ryżu z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 230/100g	476	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	99,5459 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	97,731 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pasztet pieczony (GLU PSZ, SOJ, SEL) z indyka 60g	199			w tym nasycone	33,8262 g
	Jajko gotowane (JA) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212			Ogórek małosolny (GOR) 50g	5			W:	334,3932 g
	Tarzańska drobiowa z zapiecka 30g	72			Liść sałaty 10g	2			Błonnik:	38,9185 g
	Papryka 30g	11							Sól	6,02 g
Salata liście 10g	2									
	887			973		555		139		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN:	2069 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	87,1589 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	65,971 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Indyk z pasieki 60g	56			w tym nasycone	28,0617 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3			W:	292,1017 g
	Tarzańska drobiowa z zapiecka 30g	72							Błonnik:	32,3 g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,43 g
Salata liście 10g	2									
	748			774		408		139		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN:	2038 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	87,2889 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	62,459 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Indyk z pasieki 60g	56			w tym nasycone	25,6967 g
	Tarzańska drobiowa z zapiecka 60g	143			Salata 15g	3			W:	292,4257 g
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52							Błonnik:	32,3 g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,89 g
Salata liście 10g	2									
	755			774		370		139		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	242	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2136 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	99,5749 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	T:	71,031 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Indyk z pasieki 60g	56			w tym nasycone	30,5797 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3			W:	290,6307 g
	Tarzańska drobiowa z zapiecka 30g	72							Błonnik:	43,06 g
	Papryka 50g	18							Sól	6,63 g
Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2									
	696			750		365		325		

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: tłuszcze

SOJ - Soja i pochodne.
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą.
ORZ - Orzechy włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, białostacie, miódalw.
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 / siarczyny.
LUB - Lubin i produkty pochodne.
MCK - Mieczałki i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.
W: węglowodany

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