

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	208	Barszcz z botwiny (SEL, GLU PSZ, MLE) z ziemniakami 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem malin 150g	127	EN:	2531 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba (RYB) smażona panierowana (GLU PSZ, JAJ) 100g	332	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	90,0549 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	92,4565 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a'la Coleslaw (JAJ, MLE, GOR, S02) 120g	85	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172			W:	31,4722 g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	352,163 g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Biłonnik:	33,546 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	4,67 g
Salata liście 10g	2									
	902			927		575		127		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	208	Barszcz czerwony zabiely (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem malin 150g	127	EN:	2324 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	91,4445 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,5565 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	30,3397 g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	351,841 g
	Banan 120g	116			Liść salaty 10g	2			Biłonnik:	32,586 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	4,04 g
Salata liście 10g	2									
	902			766		529		127		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	208	Barszcz czerwony zabiely (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem malin 150g	127	EN:	2111 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	87,4145 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	46,6005 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	19,5217 g
	Polejdwica sopočka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	352,018 g
	Banan 120g	116			Liść salaty 10g	2			Biłonnik:	32,586 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	5,50 g
Salata liście 10g	2									
	727			766		491		127		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	208	Barszcz czerwony zabiely (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2445 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	107,387 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Pudding (MLE) z tapioki z musem malin 150g	127	T:	78,7951 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a'la Coleslaw (JAJ, MLE, GOR, S02) 120g	85	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	33,5116 g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	347,53 g
	Polejdwica sopočka (GLU PSZ, SOJ) 30g	29			Liść salaty 10g	2			Biłonnik:	42,3488 g
	Banan 120g	116							Sól:	6,29 g
Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2									
	863			783		486		313		

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 pszenn.
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, migdały,
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 i siarczyn,
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.