

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa owocowa z makaronem (GLU PSZ, MLE) 400ml	225	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2194	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	94,4977	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	61,2847	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka kapusty białej z koperkiem z olejem rzepakowym 120g	94	Paprykarz własny 100g (RYB, SEL)	164			W:	24,46843	g	w tym nasycone
	Kielbasa rawska (SOJ, SOZ) 60g	85	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Ser (MLE) żółty gouda 30g	105			W:	325,9225	g	
	Jabłko 150g	95			Ogórek małosolny (GOR) 50g	5			Blonnik:	25,0322	g	
Papryka 30g	11			Liść sałaty 10g	2			Sól:	5,67	g		
	Salata liście 10g	2										
		777		744		623		50				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa grysikowa (GLU PSZ, SEL) 400ml	156	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	1982	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	88,3505	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	52,8375	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	36	Paprykarz własny 100g (RYB, SEL)	164			W:	22,46095	g	w tym nasycone
	Kielbasa kanapkowa schabowa (GOR) 60g	61	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	296,8385	g	
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Blonnik:	24,363	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	4,70	g		
	Salata liście 10g	2										
		748		617		567		50				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa grysikowa (GLU PSZ, SEL) 400ml	156	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	1906	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	88,2805	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	44,5875	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuły z wody 120g	36	Paprykarz własny 100g (RYB, SEL)	164			W:	16,98895	g	w tym nasycone
	Kielbasa kanapkowa schabowa (GOR) 60g	61	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	296,7685	g	
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Blonnik:	24,363	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	4,70	g		
	Salata liście 10g	2										
		710		617		529		50				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa grysikowa (GLU PSZ, SEL) 400ml	156	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2101	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany w sosie koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	95,9437	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	T:	65,5087	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka kapusty białej z koperkiem z olejem rzepakowym 120g	94	Paprykarz własny 100g (RYB, SEL)	164			W:	25,98743	g	w tym nasycone
	Kielbasa kanapkowa schabowa (GOR) 60g	61	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	0	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	297,9275	g	
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Blonnik:	34,6462	g	
Pomidor 30g	6							Sód	5,36	g		
	Salata liście 10g	2										
		680		655		524		242				

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, 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.