

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding (MLE) chia z musem mango b/c 150g	152	EN:	2583	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraziki mielone smażone (GLU PSZ, JAJ) z sosem chrzanowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	396	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	122,4576	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	90,00805	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	36,85561	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i szczypiorkiem 150g	221	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	331,2108	g	
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			Biłonnik:	29,8862	g	
Ogórek świeży 30g	5							Sól:	3,60	g		
Salata liście 10g	2											
	846			1066		519		152				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding (MLE) chia z musem mango b/c 150g	152	EN:	2383	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z duszonymi jarzynami (GLU PSZ, SEL) 100/100g	236	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	123,1782	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	71,13665	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	34,80835	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	324,1314	g	
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			Biłonnik:	32,627	g	
Salata liście 10g	2							Sól:	3,77	g		
	840			872		519		152				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding (MLE) chia z musem mango b/c 150g	152	EN:	2307	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z duszonymi jarzynami (GLU PSZ, SEL) 100/100g	236	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	123,1082	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	62,88665	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	29,33635	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	324,0614	g	
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			Biłonnik:	32,627	g	
Salata liście 10g	2							Sól:	3,77	g		
	802			872		481		152				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2486	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z duszonymi jarzynami (GLU PSZ, SEL) 100/100g	236	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	pudding (MLE) chia z musem mango b/c 150g	152	B:	134,1686	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	82,28305	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Galaretką z kurczaka (SEL) 150g	161			W:	37,74311	g	w tym nasycone
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z wiśni b/c 200ml	15	Salata 15g	3			W:	318,4748	g	
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			Biłonnik:	42,5062	g	
Salata liście 10g	2							Sód	4,97	g		
Papryka 50g	18											
	790			882		476		338				

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 pszenno-żytni,
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,
GLU JECZ - 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.