

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2475 kcal
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Udko pieczone 170g	475	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	136,281 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	85,207 g
	Kiełbaska biała delikatkowa z szynki (SOJ, SEL, GOR) 70g	136	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	31,51687 g
	Musztarda (GOR) 20g	33	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Pomidor 100g	17			W:	300,935 g
Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185			Salata liście 10g	2			Błonnik:	22,518 g	
Papryka 30g	11							Sól	6,64 g	
Salata liście 10g	2									
	900			1076		426		73		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kakao na mleku 2% (MLE) z/c 300ml	204	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2429 kcal
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Udło gotowane w sosie śmietankowo-potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	123,948 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	81,23 g
	Kiełbaska biała delikatkowa z szynki (SOJ, SEL, GOR) 70g	136	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	35,9083 g
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Pomidor 100g	17			W:	311,451 g
Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2			Błonnik:	23,787 g	
Salata liście 10g	2							Sól	6,28 g	
	862			1068		426		73		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kakao na mleku 2% (MLE) b/c 300ml	204	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2353 kcal
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Udło gotowane w sosie śmietankowo-potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	123,878 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	72,98 g
	Kiełbaska biała delikatkowa z szynki (SOJ, SEL, GOR) 70g	136	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	30,4363 g
	Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185	Kisiel owocowy z/c 200ml	72	Pomidor 100g	17			W:	311,381 g
Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2			Błonnik:	23,787 g	
Salata liście 10g	2							Sól	6,28 g	
	824			1068		388		73		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kakao na mleku 2% (MLE) b/c 300ml	176	Rosół z makaronem (GLU PSZ, JAJ) 400ml	217	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem tartare (MLE) i warzywami	209	EN:	2410 kcal
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Udło gotowane w sosie śmietankowo-potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 170/100g	453	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	B:	129,65 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	86,436 g
	Kiełbaska biała delikatkowa z szynki (SOJ, SEL, GOR) 70g	136	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Poledwica z pasieki 60g	58			W:	37,2445 g
	Suchary (GLU PSZ) bezcukrowe 2szt	71	Kisiel owocowy b/c 200ml	48	Pomidor 100g	17			W:	294,1 g
Papryka 50g	18			Salata liście 10g	2			Błonnik:	33,967 g	
Pomidor 30g	6							Sól	6,97 g	
Salata liście 10g	2									
	715			1030		383		282		

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 pszenicy,
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, miódlatw.
SEL - Seler i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
W: w tym nasycone w tym tłuszcze nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczynyv.
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.