

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	2219	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem chrzanowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	262	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	92,564	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	65,019	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Poleđwica z pasieki 60g	58			W:	28,0842	g
	Parówki (MLE) z filetem z kurcząt 70g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Blonnik:	328,729	g
	Musztarda (GOR) 20g	33			Salata liście 10g	2			Sól	25,984	g
	Dżem 20g	63								6,27	g
Ogórek świeży 30g	5										
Salata liście 10g	2										
	815		902		426		76				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	2115	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem potrawkowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	248	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	92,567	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	55,67	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa 120g	44	Poleđwica z pasieki 60g	58			W:	27,5141	g
	Parówki (MLE) z filetem z kurcząt 70g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Blonnik:	323,15	g
	Dżem 20g	63			Salata liście 10g	2			Sól	25,4	g
	Pomidor 30g	6								5,66	g
Salata liście 10g	2										
	783		830		426		76				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z malinami i przetartymi daktylami w tubce 100g	76	EN:	2039	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem potrawkowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	248	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	91,983	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	47,42	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa 120g	44	Poleđwica z pasieki 60g	58			W:	22,0421	g
	Parówki (MLE) z filetem z kurcząt 70g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Blonnik:	323,08	g
	Dżem 20g	63			Salata liście 10g	2			Sól	25,4	g
	Pomidor 30g	6								5,66	g
Salata liście 10g	2										
	745		830		388		76				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	208	Barszcz czerwony zabieleny (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2286	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem potrawkowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	248	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	102,301	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	71,987	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Poleđwica z pasieki 60g	58			W:	31,5885	g
	Parówki (MLE) z filetem z kurcząt 70g	129	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			Blonnik:	324,203	g
	Papryka 50g	18			Salata liście 10g	2			Sól	35,855	g
	Pomidor 30g	6								6,54	g
Salata liście 10g	2										
Błyszkioty (GLU PSZ, JAJ) bezcukrowe 30g	101										
	771		864		383		268				

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 pszeniny.
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, białe, miódale.
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 - Mieczaiki i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.
W: węglowodany

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