

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem mango b/c 150g	152	EN:	2458	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Gołąbki z mięsa i ryżu z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 230/100g	476	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	104,7847	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	76,58066	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	30,32422	g	w tym nasycone
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Surówka z marchwi z olejem 50g	40			W:	350,7619	g	
	Papryka 50g	18			Salata liście 10g	2			Blonnik:	35,45388	g	
	Pomidor 30g	6							Sól	4,78	g	
Liść salaty 10g	2											
	828			1002		476		152				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem mango b/c 150g	152	EN:	2215	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem drobiowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	362	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	96,0524	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	60,896	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	29,2558	g	w tym nasycone
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Pomidor 100g	17			W:	329,8892	g	
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Blonnik:	28,17	g	
	Pomidor 30g	6							Sól	4,59	g	
Liść salaty 10g	2											
	890			720		453		152				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem mango b/c 150g	152	EN:	1996	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem drobiowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	362	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	92,5954	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	38,568	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	17,9728	g	w tym nasycone
	Szynka konserwowa 60g	52			Pomidor 100g	17			W:	329,1692	g	
	Miód 20g	80			Salata liście 10g	2			Blonnik:	28,17	g	
	Pomidor 30g	6							Sól	5,15	g	
Liść salaty 10g	2											
	709			720		415		152				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2228	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Risotto z mięsem drobiowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	362	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Pudding (MLE) chia z musem mango b/c 150g	152	B:	113,7799	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	66,46	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85			W:	31,9313	g	w tym nasycone
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Pomidor 100g	17			W:	308,5747	g	
	Szynka konserwowa 30g	26			Salata liście 10g	2			Blonnik:	38,93	g	
	Papryka 50g	18							Sól	6,26	g	
Pomidor 30g	6											
Liść salaty 10g	2											
	784			696		410		338				

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 pszenny.
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni.
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany.
GLU JEĆC - 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, 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 / 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 - Ryby i pochodne.