

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	208	Barszcz czerwony zabieliary (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym z/c 150g	178	EN:	2397 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	93,1362 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	84,3664 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172			W:	34,1858 g
	Pasta z jaj (JAJ, MLE) 75g	186	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	330,465 g
Schab pieczony z Bobrownik 40g	60			Liść sałaty 10g	2			Biłonnik:	27,8412 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,30 g	
Salata liście 10g	2									
	837			807		575		178		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	208	Barszcz czerwony zabieliary (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym z/c 150g	178	EN:	2177 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	92,5925 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	60,2565 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	26,639 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	330,05 g
Schab pieczony z Bobrownik 40g	60			Liść sałaty 10g	2			Biłonnik:	28,104 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	4,63 g	
Salata liście 10g	2									
	729			741		529		178		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	208	Barszcz czerwony zabieliary (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym z/c 150g	178	EN:	2084 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	97,005 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	48,2125 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuly z wody 120g	36	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	20,052 g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z wiśni z/c 200ml	39	Szynka z pasieki 30g	30			W:	329,707 g
Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Liść sałaty 10g	2			Biłonnik:	28,104 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,57 g	
Salata liście 10g	2									
	696			741		469		178		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	208	Barszcz czerwony zabieliary (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2245 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	96,1395 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym z/c 150g	158	T:	72,4135 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	29,5279 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z wiśni b/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	321,126 g
Schab pieczony z Bobrownik 40g	60			Liść sałaty 10g	2			Biłonnik:	37,764 g	
Pomidor 30g	6							Sód	5,37 g	
Salata liście 10g	2									
	661			783		486		315		

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 pszennny,
 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 - Sola i pochodne,
 MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
 ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, orzechy, migdały,
 SEL - Seler i pochodne,
 MLE BIŁAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
 B: białko [g]
 w tym nasycone w tym tłuszcze nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
 SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
 LUB - Lubin i orodktv pochodne,
 MCK - Mieszczaki i pochodne,
 OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
 W: węglowodany

SKO - Skorupki i pochodne
 JAJ - Jaja i pochodne,
 RYB - Ryby i pochodne.