

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding (MLE) z tapioki z musem mango 150g	140	EN:	2402	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Makaron z sosem węgierskim i wędliną 200/100g (GLU PSZ, SOJ, SEL)	577	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	91,682	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Surówka z selera 120g (MLE, SEL)	44	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	89,204	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Kiełbasa żywiecka podsuszana (SOJ) 60g	130			W:	31,7534	g
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212			Pomidor 100g	17			Błonnik:	25,201	g
	Piersz z indyka gotowana 30g (SOJ, MLE)	29			Liść sałaty 10g	2			Sól	6,80	g
	Papryka 50g	18									
Ogórek świeży 30g	5										
Liść sałaty 10g	2										
	830			934		498		140			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding (MLE) z tapioki z musem mango 150g	140	EN:	2311	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi leniwe (MLE, JAJ, GLU PSZ) b/c 250g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	109,9854	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) 120g	92	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	66,0551	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Kiełbasa kanapkowa zawsze bez dodatku E 60g	113			W:	31,5213	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Pomidor 100g	17			Błonnik:	24,3672	g
	Piersz z indyka gotowana 30g (SOJ, MLE)	29			Liść sałaty 10g	2			Sól	5,49	g
	Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2										
	679			1011		481		140			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding (MLE) z tapioki z musem mango 150g	140	EN:	2237	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi leniwe (MLE, JAJ, GLU PSZ) b/c 250g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	108,6154	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) 120g	92	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	58,1631	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Kiełbasa kanapkowa zawsze bez dodatku E 60g	113			W:	27,9593	g
	Piersz z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57			Pomidor 100g	17			Błonnik:	334,0802	g
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Liść sałaty 10g	2			Sól	6,08	g
	Pomidor 30g	6									
Liść sałaty 10g	2										
	643			1011		443		140			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2373	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pierogi leniwe (MLE, JAJ, GLU PSZ) b/c 250g	606	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	pudding (MLE) z tapioki z musem mango 150g	140	B:	121,593	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Surówka z marchwi z olejem 120g	96	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	72,276	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych B/c 200ml	19	Kiełbasa kanapkowa zawsze bez dodatku E 60g	113			W:	31,12748	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Pomidor 100g	17			Błonnik:	326,403	g
	Piersz z indyka gotowana 30g (SOJ, MLE)	29			Liść sałaty 10g	2			Sól	6,75	g
	Ogórek świeży 50g	9									
Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2										
	618			991		438		326			

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 pszenny,
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: tłuszcz

SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy; włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacie, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasyczone w tym tłuszcze nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki i siarczyn,
LUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczałki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: weglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jajka i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne.