

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	226	Zupa ogórkowa (GLU PSZ, SEL, MLE, GOR) 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN:	2380	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Sznyceł z indyka panierowany (GLU PSZ, JAJ) smażony 100g	322	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	104,6534	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	77,44825	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a'la Colesław (JAJ, MLE, GOR, S02) 120g	85	Szynka konserwowa 60g	52			W:	28,04133	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	328,619	g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Blonnik:	35,2618	g
	Papryka 30g	11							Sól	5,50	g
Liść sałaty 10g	2										
	904			917		420		139			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	226	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN:	2188	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	139	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	99,02865	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	67,62655	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprószony (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Szynka konserwowa 60g	52			W:	33,33343	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	309,4804	g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Blonnik:	37,8408	g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,68	g
Liść sałaty 10g	2										
	899			730		420		139			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	226	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin b/c 150g	139	EN:	2008	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	139	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	99,19865	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	48,07055	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Szpinak oprószony (GLU PSZ, MLE) 120g	91	Szynka konserwowa 60g	52			W:	23,17543	g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			W:	308,6974	g
	Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Blonnik:	37,8408	g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,48	g
Liść sałaty 10g	2										
	757			730		382		139			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	226	Zupa brokułowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	245	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), twarogiem (MLE) i warzywami	160	EN:	2269	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	139	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	116,8049	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	69,65475	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a'la Colesław (JAJ, MLE, GOR, S02) 120g	85	Szynka konserwowa 60g	52			W:	30,77483	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			W:	313,408	g
	Schab pieczony z Bobrownik 30g	46			Salata liście 10g	2			Blonnik:	49,7588	g
	Jabłko 150g	95							Sól	5,88	g
Papryka 50g	18										
Pomidor 30g	6										
Liść sałaty 10g	2										
	893			700		377		299			

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 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, orzechy ziemne, migdały.
SEL - Seiel 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.