

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa krem z dyni (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	215	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2200 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem pieczarkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	92,3473 g
	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75			T:	63,1692 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164			W:	26,9588 g
	Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ser (MLE) topiony trójkącik 17g	52			Bionnik:	330,315 g
Papryka 50g	18			Ogórek kiszony (GOR) 50g	6			Sól:	30,717 g	
Liść salaty 10g	2			Liść salaty 10g	2					
		750		671	Banan 120g	116		90		
						689				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa krem z dyni (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	215	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2123 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	139	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	92,0863 g
	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75			T:	53,8372 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164			W:	26,1883 g
	Poleǳwica z pasieki 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Bionnik:	335,182 g
Mandarynki 80g	36			Salata liście 10g	2			Sól:	34,228 g	
Salata liście 10g	2			Banan 120g	116					
		697		653		683		90		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa krem z dyni (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	215	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2047 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	139	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	92,0163 g
	Pieczycwo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37			T:	45,8872 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164			W:	20,7163 g
	Poleǳwica z pasieki 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Bionnik:	335,112 g
Mandarynki 80g	36			Salata liście 10g	2			Sól:	34,228 g	
Salata liście 10g	2			Banan 120g	116					
		659		653		645		90		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa krem z dyni (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	215	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2281 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	139	Pieczycwo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	103,076 g
	Pieczycwo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	T:	61,9372 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa z wody 120g	44	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164			W:	29,6963 g
	Poleǳwica z pasieki 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Bionnik:	350,169 g
Mandarynki 80g	36			Salata liście 10g	2			Sól:	44,088 g	
Salata liście 10g	2			Banan 120g	116					
Biszkopty (GLU PSZ) bezcukrowe 30g	101									
		730		629		640		282		

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 ǳuten oszennv.
GLU ŻYT - Zboża zawierające ǳuten żytni,
GLU OW - Zboża zawierające ǳuten owsianny,
GLU JECZ - Zboża zawierające ǳuten 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, pistacie, 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.
SO2 - Dwutlenek siarki / siarczynv,
LUB - Lubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczaiki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: wędlowodany

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