

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ SEL MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym z/c 150g	178	EN:	2524 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Śledź z śmietanie 100/50g (RYB MLE)	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254			B:	89,0883 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	90,3963 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Salatka jarzynowa (JAJ SEL) z ryżem z majonezem (JAJ GOR) 100g	192			W:	36,38907 g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Serek tartare (MLE RYB) 20g	52			W:	352,4938 g
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2			Błonnik:	27,7134 g
	Pomidor 30g	6							Sól	6,13 g
Salata liście 10g	2									
	873			878		595		178		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ SEL MLE) 400ml	337	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% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z duszonymi jarzynami (SEL MLE) 100/100g	149	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254			B:	89,51952 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	75,01009 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprósany (GLU PSZ MLE) 120g	91	Salatka jarzynowa (JAJ SEL) z ryżem z olejem 100g	107			W:	37,45453 g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE RYB) 20g	52			W:	356,6912 g
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2			Błonnik:	31,84845 g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,10 g
Salata liście 10g	2									
	873			836		510		178		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ SEL MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym z/c 150g	178	EN:	2202 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z duszonymi jarzynami (SEL MLE) 100/100g	149	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254			B:	87,64152 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	54,29809 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Szpinak oprósany (GLU PSZ MLE) 120g	91	Salatka jarzynowa (JAJ SEL) z ryżem z olejem 100g	107			W:	26,97013 g
	Szynka mozaikowa 60g	76	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE RYB) 20g	52			W:	356,5482 g
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2			Błonnik:	31,84845 g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,79 g
Salata liście 10g	2									
	716			836		472		178		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ SEL MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2393 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z duszonymi jarzynami (SEL MLE) 100/100g	149	Pieczywo razowe (GLU PSZE GLU ŻYT) 100g	231			B:	107,7435 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Budyń (MLE) waniliowy z musem malinowym b/c 150g	158	T:	81,16109 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprósany (GLU PSZ MLE) 120g	91	Salatka jarzynowa (JAJ SEL) z ryżem z olejem 100g	107			W:	40,49153 g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE RYB) 20g	52			W:	328,7692 g
	Szynka mozaikowa 30g	38			Liść sałaty 10g	2			Błonnik:	41,78845 g
	Ogórek świeży 50g	9							Sól	5,85 g
Pomidor 30g	6									
Salata liście 10g	2									
	770			812		467		344		

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 JECZ - 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, miódkał.
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 - Mieczażki i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.
W: węglowodany

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