

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) owocowy 150g	92	EN:	2507	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba (RYB) smażona panierowana (GLU PSZ, JAJ) 100g	332	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	94,4892	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	95,8724	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty kiszzonej i marchwi 120g	80	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172			W:	330,859	g
	Pasta z jaj (JAJ, MLE) 75g	186	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Sucha z fileta 30g	40			W:	330,859	g
Pierś z indyka gotowana 30g (SOJ, MLE)	29				2			Blonnik:	27,7832	g	
Pomidor 100g	17							Sól:	5,80	g	
Ogórek świeży 30g	5										
Salata liście 10g	2										
	844			1008		563		92			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) owocowy 150g	92	EN:	2116	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (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:	93,56	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	56,974	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kalaflor z wody 120g	29	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	322,12	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Sucha z fileta 30g	40			W:	322,12	g
Pierś z indyka gotowana 30g (SOJ, MLE)	29				2			Blonnik:	30,502	g	
Pomidor 100g	17							Sól:	4,84	g	
Salata liście 10g	2										
	733			774		517		92			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) owocowy 150g	92	EN:	2042	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (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:	92,19	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	49,082	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kalaflor z wody 120g	29	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	22,8135	g
	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Sucha z fileta 30g	40			W:	323,044	g
Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52				2			Blonnik:	30,502	g	
Pomidor 100g	17							Sól:	5,43	g	
Salata liście 10g	2										
	697			774		479		92			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), twarogiem (MLE) i warzywami	160	EN:	2190	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:	95,2735	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	T:	70,4805	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty kiszzonej i marchwi 120g	80	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	28,4449	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Sucha z fileta 30g	40			W:	323,425	g
Pierś z indyka gotowana 30g (SOJ, MLE)	29				2			Blonnik:	41,242	g	
Pomidor 100g	17							Sól:	5,61	g	
Salata liście 10g	2										
	665			801		474		250			

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 pszenicy,
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, pistacje, 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 / siarczyny,
LUB - Lubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczałki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupki i pochodne
JAJ - Jajka i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,