

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JEJCZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN:	2327	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Łazanki z kapustą kiszoną i kiebasą (GLU PSZ, SOJ) 300g	408	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	102,8115	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	82,675	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) 100/100g	216			W:	32,64275	g	w tym nasycone
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Ser (MLE) żółty gouda 30g	105			Biłonnik:	28,812	g	
	Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2			Sól:	5,55	g	
	Papryka 30g	11										
Liść salaty 10g	2											
	807			721		672		127				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JEJCZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN:	2507	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	109,8865	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	91,527	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	35,37595	g	w tym nasycone
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Biłonnik:	26,8475	g	
	Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2			Sól:	4,04	g	
	Salata liście 10g	2										
	796			971		613		127				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JEJCZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN:	2292	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	106,4565	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	69,211	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	24,13795	g	w tym nasycone
	Indyk z pasieki 60g	56			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Biłonnik:	26,8475	g	
	Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2			Sól:	5,08	g	
	Salata liście 10g	2										
	619			971		575		127				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JEJCZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	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:	2604	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127	B:	127,7025	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	97,097	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	38,07395	g	w tym nasycone
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Biłonnik:	37,6075	g	
	Indyk z pasieki 30g	28			Salata liście 10g	2			Sól:	5,96	g	
	Pomidor 100g	17										
Papryka 50g	18											
Salata liście 10g	2											
	774			947		570		313				

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 JEJCZ - 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 tłuszczce nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne.

S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny.

LUB - Łubin i produkty pochodne.

MCK - Mieczaiki i pochodne.

OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,

W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne

JAJ - Jaja i pochodne.

RYB - Ryby i pochodne.