

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa (GLU PSZ SEL MLE) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem mango 150g	140	EN:	2454 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Śledź w śmietanie 100/50g (RYB MLE)	282	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254			B:	93,3058 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	88,4843 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:	37,43607 g
	Pasta z jaj (JAJ MLE) 75g	186			Serek tartare (MLE RYB) 20g	52			W:	334,6428 g
	Schab pieczony z Bobrownik 40g	60			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	26,0549 g
	Banan 120g	116							Sól	6,13 g
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		934			785		595		140	
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa (GLU PSZ SEL MLE) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem mango 150g	140	EN:	2254 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem pomidorowym (GLU PSZ MLE) 100/100g	184	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254			B:	91,90802 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	65,37002 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprószyany (GLU PSZ MLE) 120g	91	Salatka jarzynowa (JAJ SEL) z ryżem z olejem 100g	107			W:	30,29123 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE RYB) 20g	52			W:	338,0822 g
	Schab pieczony z Bobrownik 40g	60			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	26,84895 g
	Banan 120g	116							Sól	4,51 g
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		826		778		510		140		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa (GLU PSZ SEL MLE) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem mango 150g	140	EN:	2194 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem pomidorowym (GLU PSZ MLE) 100/100g	184	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254			B:	89,71302 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	53,00709 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Szpinak oprószyany (GLU PSZ MLE) 120g	91	Salatka jarzynowa (JAJ SEL) z ryżem z olejem 100g	107			W:	23,62173 g
	Schab pieczony z Bobrownik 40g	91	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE RYB) 20g	52			W:	353,2512 g
	Dzemu 20g	63			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	27,07395 g
	Banan 120g	116							Sól	4,71 g
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		804		778		472		140		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa (GLU PSZ SEL MLE) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2305 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z sosem pomidorowym (GLU PSZ MLE) 100/100g	184	Pieczywo razowe (GLU PSZE GLU ŻYT) 100g	231	Pudding (MLE) z tapioki z musem mango 150g	140	B:	103,583 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	70,15409 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Szpinak oprószyany (GLU PSZ MLE) 120g	91	Salatka jarzynowa (JAJ SEL) z ryżem z olejem 100g	107			W:	32,75229 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE RYB) 20g	52			W:	332,8492 g
	Schab pieczony z Bobrownik 40g	60			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	36,46895 g
	Banan 120g	116							Sól	5,71 g
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		758		754		467		326		

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 oszennv.
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

SQJ - Sola 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.
S02 - Dwutlenek siarki / siarczynn.
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.