

	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, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2453	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) z cebulką 220/10g	615	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	96,1755	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:	81,0495	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) 100/100g	216			W:	345,6225	g	
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Ogdek kiszony (GOR) 50g	6			Błonnik:	24,3825	g	
	Dżem 20g	63			Salata 10g	2			Sól	4,48	g	
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		830			955		573		95			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2432	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220/10g	605	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	95,0458	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:	80,8135	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:	27,1798	g	
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Salata 15g	3			Błonnik:	23,3465	g	
	Dżem 20g	63							Sól	3,60	g	
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		830			945		562		95			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2237	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220/10g	605	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	93,1675	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:	60,1015	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:	16,6954	g	
	Szynka mozaikowa 60g	76			Salata 15g	3			Błonnik:	23,3465	g	
	Dżem 20g	63							Sól	4,28	g	
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		673			945		524		95			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa brokułowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	245	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wedliną i warzywami	186	EN:	2474	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220/10g	605	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	113,5625	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	T:	87,1355	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:	30,2521	g	
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Salata 15g	3			Błonnik:	324,8085	g	
	Szynka mozaikowa 30g	38							Sól	5,34	g	
	Papryka 50g	18										
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		753			921		519		281			

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 JEĆZ - 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, miódlat.
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 - Mieczałki i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.
W: węglowodany

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