

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2152	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z sosem chrzanowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	262	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	91,72575	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	61,24508	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, kukurydzy, ananasa z majonezem (JAJ, GOR) 100g	169			w tym nasycone	25,88028	g	
	Szynka konserwowa 60g	52	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Indyk z pasieki 30g	28			W:	319,5011	g	
Pomidor 100g	17							Blonnik:	27,43546	g		
Salata liście 10g	2							Sól:	4,94	g		
	672			882		548		50				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2145	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 100/100g	236	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	95,15775	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	56,42465	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231			w tym nasycone	24,93015	g	
	Szynka konserwowa 60g	52	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Indyk z pasieki 30g	28			W:	327,3982	g	
Pomidor 100g	17							Blonnik:	32,947	g		
Salata liście 10g	2							Sól:	5,10	g		
	672			813		610		50				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN:	2069	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 100/100g	236	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	95,08775	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	37			T:	48,17465	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231			w tym nasycone	19,45815	g	
	Szynka konserwowa 60g	52	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Indyk z pasieki 30g	28			W:	327,3282	g	
Pomidor 100g	17							Blonnik:	32,947	g		
Salata liście 10g	2							Sól:	5,10	g		
	634			813		572		50				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem tartare (MLE) i warzywami	209	EN:	2280	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet wołowy gotowany (GLU PSZ, JAJ) z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 100/100g	236	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231			B:	101,277	g	
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	T:	71,79385	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Salatka z ryżu, fileta drobiowego, z marchewką, groszkiem z olejem 100g	231			w tym nasycone	41,9106	g	
	Szynka konserwowa 60g	52	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Indyk z pasieki 30g	28			W:	324,7984	g	
Pomidor 100g	17							Blonnik:	36,627	g		
Salata liście 10g	2							Sól:	5,76	mg		
Papryka 50g	18											
	622			832		567		259				

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 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, pistacie, migdały,
SEL - Sól 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,
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,
MOK - Mieszki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne.