

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ SEL MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN: B: T: w tym nasyczone W: Blonnik: Sól	2507 93,046 91,14 26,3431 338,1945 25,1735 4,46 g g g g g g
	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	Piecztywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Piecztywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Maslo extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Maslo 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				
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212			Salata 15g	3				
	Piers z indyka gotowana 40g (SOJ, MLE)	38								
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		842		1047		568		50		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ SEL MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN: B: T: w tym nasyczone W: Blonnik: Sól	2357 92,074 76,388 24,9848 334,3675 24,3025 4,22 g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220g	605	Piecztywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Piecztywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Maslo extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Maslo 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				
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3				
	Piers z indyka gotowana 40g (SOJ, MLE)	38								
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		708		1037		562		50		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ SEL MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	EN: B: T: w tym nasyczone W: Blonnik: Sól	2274 89,304 68,166 21,2928 335,0815 24,3025 4,28 g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220g	605	Piecztywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Piecztywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Maslo extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37				
	Maslo 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				
	Piers z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57			Salata 15g	3				
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52								
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		663		1037		524		50		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ SEL MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), według i warzywami	186	EN: B: T: w tym nasyczone W: Blonnik: Sól	2408 103,749 81,163 27,4458 329,1345 33,9225 5,41 g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220g	605	Piecztywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50		
	Piecztywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Maslo extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Maslo 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				
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3				
	Piers z indyka gotowana 40g (SOJ, MLE)	38								
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		640		1013		519		236		

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, białostacie, miodałv.
SEL - Seler i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasyczone w tym tłuszcze nasyczone

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,