

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	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:	2275	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Jajo w sosie chrzanowym 50/100g (GLU PSZ, JAJ, MLE, SO2)	177	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	89,0477	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	77,1529	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzynna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172			W:	32,69043	g
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ser (MLE) żółty edamski 30g	105			W:	318,4774	g
Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	30,0402	g	
Papryka 30g	11							Sól	5,96	g	
Salata liście 10g	2										
	789			808		628		50			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	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:	2144	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) z truskawkami i śmietaną b/c (MLE) 220g	474	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	79,609	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:	55,571	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	27,8453	g
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	25,786	g
Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Sól	4,58	g	
Salata liście 10g	2										
	778			787		529		50			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	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:	2068	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) z truskawkami i śmietaną b/c (MLE) 220g	474	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	79,539	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	47,321	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	22,3733	g
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	25,786	g
Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Sól	4,58	g	
Salata liście 10g	2										
	740			787		491		50			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2208	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) z truskawkami i śmietaną b/c (MLE) 220g	474	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Mus owocowo-warzywny z burakiem w tubce 100g	50	B:	88,497	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	62,475	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	30,9915	g
	Serek wiejski (MLE) Cottage Cheese naturalny 150g	152			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	338,098	g
Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Sól	5,18	g	
Salata liście 10g	2										
Ogórek świeży 50g	7										
	717			763		486		242			

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, białostacie, miódlatw.
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 - Mieczaiki i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.
W: węglowodany

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