

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2485 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba (RYB) smażona panierowana (GLU PSZ_JAJ) 100g	332	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254			B:	94,3531 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	94,4068 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Salatka jarzynowa (JAJ_SEL) z majonezem (JAJ_GOR) 100g	172			W:	329,182 g
	Pasta z jaj (JAJ_MLE) 75g	186	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE_RYB) 20g	52			Błonnik:	30,3699 g
	Pierś z indyka gotowana 40g (SOJ_MLE)	38			Liść sałaty 10g	2			Sól:	4,99 g
	Mandarynka 80g	36								
	Ogórek świeży 30g	5								
	Salata liście 10g	2								
		857		958		575		95		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2142 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (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:	94,4655 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	58,841 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Salatka jarzynowa (JAJ_SEL) z olejem 100g	126			W:	24,3339 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE_RYB) 20g	52			Błonnik:	30,9785 g
	Pierś z indyka gotowana 40g (SOJ_MLE)	38			Liść sałaty 10g	2			Sól:	4,39 g
	Mandarynka 80g	36								
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		750		768		529		95		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2087 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ_GLU ŻYT) z mlekiem 2% (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:	90,2705 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ_GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	45,819 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuly z wody 120g	36	Salatka jarzynowa (JAJ_SEL) z olejem 100g	126			W:	17,4419 g
	Pierś z indyka gotowana 60g (SOJ_MLE)	57	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE_RYB) 20g	52			Błonnik:	30,9785 g
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2			Sól:	4,60 g
	Mandarynka 80g	36								
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		733		768		491		95		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa z soczewicy z ziemniakami (GLU PSZ_SEL) 400ml	289	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2253 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			B:	105,096 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE_GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	T:	69,7474 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Salatka jarzynowa (JAJ_SEL) z olejem 100g	126			W:	27,2687 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE_RYB) 20g	52			Błonnik:	41,2177 g
	Pierś z indyka gotowana 40g (SOJ_MLE)	38			Liść sałaty 10g	2			Sól:	5,59 g
	Mandarynka 80g	36								
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
	Papryka 50g	18								
		700		786		486		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 pszenicy,
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,
GLU JĘCZ - 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 - 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,
SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
LUB - Lubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczałki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jajca i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,