

	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	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	2527	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gołąbki z mięsa i ryżu z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 230/100g	476	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	107,129	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	79,3182	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59			W:	362,703	g
Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195				24			<small>w tym nasyczone</small>			
Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185				2			Błonnik:	32,3965	g	
Ogórek świeży 50g	9				2			Sól:	5,46	g	
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	988			1005		434		90			
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	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	2339	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	94,8503	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata z pomidorem i sosem vinegrette 100g	79	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	77,8752	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59			W:	33,5553	g
Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195				17			<small>w tym nasyczone</small>			
Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185				2			Błonnik:	25,579	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,38	g	
Salata liście 10g	2										
	989			833		427		90			
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	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	2124	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	91,4203	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata z pomidorem i sosem vinegrette 100g	79	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	55,5592	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59			W:	22,3173	g
Indyk z pasieki 60g	56				17			<small>w tym nasyczone</small>			
Placek drożdżowy (GLU PSZ, MLE, JAJ) 50g	185				2			Błonnik:	327,417	g	
Pomidor 30g	6							Sól:	25,579	g	
Salata liście 10g	2										
	812			833		389		90			
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	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), twarogiem (MLE) i warzywami	160	EN:	2216	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	107,588	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Salata z pomidorem i sosem vinegrette 100g	79	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	T:	73,4492	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59			<small>w tym nasyczone</small>		
Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195				17			W:	298,048	g	
Indyk z pasieki 30g	28				2			Błonnik:	34,619	g	
Ogórek świeży 50g	9							Sól:	6,42	g	
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	773			809		384		250			

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 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, pistacje, migdały,
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,
SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
LUB - Lubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczałki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupki i pochodne
JAJ - Jajka i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,