

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Kapuśniak ze słodkiej kapusty (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	278	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN:	2336 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem śmietankowo-potrawkowym z roszynkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	163	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,351 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	83,041 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Śledź (RYB) w oleju 100/20g	315			W:	32,7794 g
Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ser (MLE) topiony trójcząpek 17g	52			W:	308,732 g	
Papryka 50g	18			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	27,338 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	6,15 g	
Salata liście 10g	2									
	762			729		718		127		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN:	2189 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem śmietankowo-potrawkowym z roszynkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	163	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	102,228 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	55,455 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	27,9861 g
Polejdwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	334,935 g	
Dżem 20g	63			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	30,668 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,53 g	
Salata liście 10g	2									
	736			739		587		127		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN:	2113 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem śmietankowo-potrawkowym z roszynkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	163	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	102,158 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	47,205 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuly z wody 120g	36	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	22,5141 g
Polejdwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	334,865 g	
Dżem 20g	63			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	30,668 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	5,53 g	
Salata liście 10g	2									
	698			739		549		127		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2192 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z sosem śmietankowo-potrawkowym z roszynkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	163	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	112,364 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	61,875 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	31,5441 g
Polejdwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	315,444 g	
Papryka 50g	18			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	38,893 g	
Pomidor 30g	6							Sól:	6,75 g	
Salata liście 10g	2									
	623			712		544		313		

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 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 - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,