

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2114 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z sosem pieczarkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	202	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	101,494 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75			T:	56,8244 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Szynka mozaikowa 60g	76			W:	23,0915 g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Blonnik:	311,978 g
	Papryka 50g	18			Liść sałaty 10g	2			Sól:	28,1176 g
	Pomidor 30g	6								5,17 g
	Salata liście 10g	2								
		712		885		444		73		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2109 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z sosem potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	195	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	99,3453 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75			T:	54,3962 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Szynka mozaikowa 60g	76			W:	28,2834 g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Blonnik:	318,372 g
	Salata 15g	3			Liść sałaty 10g	2			Sól:	27,984 g
	Pomidor 30g	6								5,43 g
		695		897		444		73		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2033 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z sosem potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	195	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	99,2753 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37			T:	46,1462 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Szynka mozaikowa 60g	76			W:	22,8115 g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Blonnik:	318,302 g
	Salata 15g	3			Liść sałaty 10g	2			Sól:	27,984 g
	Pomidor 30g	6								5,43 g
		657		897		406		73		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem (MLE, RYB) tartare i warzywami	209	EN:	2182 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet drobiowy gotowany z sosem potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	195	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	106,614 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	T:	64,9054 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Szynka mozaikowa 60g	76			W:	31,0271 g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			Blonnik:	309,844 g
	Papryka 50g	18			Liść sałaty 10g	2			Sód	37,0076 g
	Salata 15g	3								5,87 g
	Pomidor 30g	6								
		645		854		401		282		

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, nerkové, pistácie, 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,
S02 - Dwutlenek siarki i siarczyny,
LUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mleczaki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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