

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa brokułowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	2432	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany w sosie pieczarkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	234	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	100,2317	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	71,8534	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172			W:	27,49333	g
	Kiełbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ser (MLE) żółty edamski 30g	105			W:	316,4914	g
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	31,1717	g
	Ogórek świeży 30g	5							Sól	5,68	g
Salata liście 10g	2										
	798		833		628		173				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa brokułowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	2333	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	219	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	91,977	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	62,2655	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	28,6075	g
	Kiełbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	367,015	g
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	31,2195	g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,85	g
Salata liście 10g	2										
	799		832		529		173				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa brokułowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	2257	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	219	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	91,907	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	54,0155	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	23,1355	g
	Kiełbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	366,945	g
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	31,2195	g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,84	g
Salata liście 10g	2										
	761		832		491		173				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa brokułowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2359	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	219	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym b/c 150g	153	B:	102,606	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	68,1305	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	28,1879	g
	Kiełbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	353,704	g
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	40,2595	g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,97	g
Salata liście 10g	2										
Ogórek świeży 50g	9										
	740		794		486		339				

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 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, 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.
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny.
LUB - Łubin i produkty pochodne.
MOK - Mieczażki i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.
W: węglowodany

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