

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) owocowy 150g	92	EN:	2579 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Zraziki mielone smażone (GLU PSZ, JAJ) z sosem chrzanowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	396	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	112,437 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	93,13185 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Paszтет pieczony (GLU PSZ, SOJ, SEL) z indyka 60g	199			W: w tym nasvcone	39,79153 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) i rzodkiewką 150g	221	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ogórek kiszony (GOR) 50g	6			W:	336,9834 g
	Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Biłonnik:	27,0116 g
	Papryka 30g	11							Sól:	5,24 g
	Liść sałaty 10g	2								
		852			1079	556			92	
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) owocowy 150g	92	EN:	2288 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wólwy gotowany (GLU PSZ, JAJ) w sosie śmietankowo-potrąkwowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	245	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	114,636 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	66,09125 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Buraczki oprósane (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Szynka z pasieki 60g	60			W: w tym nasvcone	36,02759 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	321,5644 g
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			Biłonnik:	24,9842 g
	Liść sałaty 10g	2							Sól:	5,05 g
		840			938	418			92	
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Jogurt (MLE) owocowy 150g	92	EN:	2212 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet wólwy gotowany (GLU PSZ, JAJ) w sosie śmietankowo-potrąkwowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	245	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	114,566 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	57,84125 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Buraczki oprósane (GLU PSZ, MLE) 120g	101	Szynka z pasieki 60g	60			W: w tym nasvcone	30,55559 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salata 15g	3			W:	321,4944 g
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			Biłonnik:	24,9842 g
	Liść sałaty 10g	2							Sól:	5,05 g
		802			938	380			92	
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2316 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet wólwy gotowany (GLU PSZ, JAJ) w sosie śmietankowo-potrąkwowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	245	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231			B:	121,362 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	T:	73,01085 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Szynka z pasieki 60g	60			W: w tym nasvcone	36,28363 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Salata 15g	3			W:	311,7074 g
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6			Biłonnik:	35,6346 g
	Papryka 50g	18							Sól:	5,50 mg
	Liść sałaty 10g	2								
		790			904	375			247	

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 JĘCZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny
GOR - Gorczyca i produkty pochodne,
[EN]: energia [kcal]
T: tłuszcz

SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy: włoskie,laskowe,pekan,nerkowie,pistacie,międały,
SEL - Seler i pochodne.
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasycone w tym tłuszczce nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
LUB - Łubin 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,