

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana z fasolą (GLU PSZ SEL) 400ml	297	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	2592 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba (RYB) smażona panierowana (GLU PSZ, JAJ) 100g	332	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	89,7186 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	93,8628 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172			W tym nasyczone	29,65559 g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ser (MLE) topiony trójkącik 17g	52			W:	362,3478 g
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	29,1694 g
	Ogórek świeży 30g	5							Sól	4,56 g
	Salata liście 10g	2								
		882		962		575		173		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	2319 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 100/100g	149	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	89,367 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	64,776 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W tym nasyczone	31,4355 g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	361,328 g
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	32,389 g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,03 g
	Salata liście 10g	2								
		883		734		529		173		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN:	2161 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 100/100g	149	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	88,937 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	47,44 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W tym nasyczone	22,2375 g
	Kielbasa kanapkowa zawsze bez dodatku E 60g	113	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	361,265 g
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	32,389 g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,01 g
	Salata liście 10g	2								
		763		734		491		173		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), według i warzywami	186	EN:	2439 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 100/100g	149	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	106,5164 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym b/c 150g	153	T:	78,6374 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W tym nasyczone	35,51326 g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	347,2794 g
	Kielbasa kanapkowa zawsze bez dodatku E 30g	57			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	41,1282 g
	Banan 120g	116							Sól	5,92 g
	Pomidor 30g	6								
		870		744		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 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: tłuszcze

SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, białostacie, miodalw.
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,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
LUB - Lubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczaiki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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