

1. DIETA PODSTAWOWA	ŚNIADANIE		OBIAD		KOLACJA		KOLACJA 2		EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2226 103,442 62,3427 24,0301 323,488 29,454 6,53	kcal g g g g g g
	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem mango 150g	152			
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy panierowany (GLU PSZ, JAJ) smażony 100g	346	Pieczczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i seler a ze śmietaną (SEL, MLE) 120g	58	Polejdwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58					
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	ŚNIADANIE		OBIAD		KOLACJA		KOLACJA 2		EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2074 102,553 51,0652 22,6174 310,158 29,723 6,09	kcal g g g g g g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ogórek świeży 50g	9					
	Gruszka 130g	70			Salata liście 10g	2					
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	ŚNIADANIE		OBIAD		KOLACJA		KOLACJA 2		EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	1998 102,483 42,8152 17,1454 310,088 29,723 6,08	kcal g g g g g g
	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem mango 150g	152			
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany w sosie tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	187	Pieczczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254					
	Pieczczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75					
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Polejdwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58					
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	ŚNIADANIE		OBIAD		KOLACJA		KOLACJA 2		EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2127 112,206 55,0602 24,4082 309,618 39,883 6,79	kcal g g g g g g
	Kielbasa rawska (SOJ, SO2) 60g	85	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	19	Salata 15g	3	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), twarogiem (MLE, RYB) i warzywami	160			
	Jabiko 150g	95					Pudding (MLE) chia z musem mango 150g	152			
	Pomidor 30g	6									
	Salata liście 10g	2									

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, nerkowe, pistacie, 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,