

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna /c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2541 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Znaki mielone smażone (GLU PSZ, JAJ) z sosem chzanowym (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	396	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	91,66975 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	90,23665 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Paszтет pieczony (GLU PSZ, SOJ, SEL) z indyka 60g	199			W tym nasyczone	31,72735 g
	Kielbasa biesiadna na gorąco 70g	133	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	352,8942 g
	Musztarda (GOR) 20g	33			Liść sałaty 10g	2			Biłonnik:	25,321 g
	Miód 20g	80							Sól:	5,82 g
	Pomidor 30g	6								
	Liść sałaty 10g	2								
		855		1024		567		95		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2335 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet z udźca indyka (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	221	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	90,14975 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	72,53665 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Szynkowa zawsze bez dodatku E 60g	84			W tym nasyczone	33,73385 g
	Frankfurterki 70g	242	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	342,3762 g
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2			Biłonnik:	25,352 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	6,27 g
	Liść sałaty 10g	2								
		931		857		452		95		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	EN:	2259 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pulpet z udźca indyka (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	221	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	90,07975 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	64,28665 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Szynkowa zawsze bez dodatku E 60g	84			W tym nasyczone	28,26185 g
	Frankfurterki 70g	242	Kompot z owoców leśnych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	342,3062 g
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2			Biłonnik:	25,352 g
	Pomidor 30g	6							Sól:	6,27 g
	Liść sałaty 10g	2								
		893		857		414		95		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2287 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet z udźca indyka (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	221	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231			B:	95,11275 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Lubella Di Riso (MLE) wiśniowa w tubce 100g	95	T:	80,20865 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Szynkowa zawsze bez dodatku E 60g	84			W tym nasyczone	33,39415 g
	Frankfurterki 70g	242	Kompot z owoców leśnych b/c 200ml	19	Pomidor 100g	17			W:	312,2912 g
	Pomidor 30g	6			Liść sałaty 10g	2			Biłonnik:	34,292 g
	Liść sałaty 10g	2							Sól:	6,75 g
	Papryka 50g	18								
		801		825		409		252		

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, orzechy, 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,
SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
LUB - Lubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczałki i pochodne,
OZI - Orzechy ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne.