

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN: B: T: W: Blonnik: Sól	2472 89,1477 92,3849 30,28098 334,1479 27,6132 5,94 g g g g g g
	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				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172				
	Pasta z jaj (JAJ, MLE) 75g	186	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Poledwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 30g	29				
	Piers z indyka gotowana 40g (SOJ, MLE)	38			Liść sałaty 10g	2				
	Banan 120g	116								
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		932		918		552		70		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN: B: T: W: Blonnik: Sól	2093 88,2525 53,4985 22,26575 327,2805 27,496 5,10 g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	165	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126				
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Poledwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 30g	29				
	Piers z indyka gotowana 40g (SOJ, MLE)	38			Liść sałaty 10g	2				
	Banan 120g	116								
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		824		693		506		70		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN: B: T: W: Blonnik: Sól	2010 85,4825 45,2765 18,57375 327,9945 27,496 5,48 g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	165	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa zielona z wody 120g	44	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126				
	Piers z indyka gotowana 60g (SOJ, MLE)	57	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Poledwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 30g	29				
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Liść sałaty 10g	2				
	Banan 120g	116								
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		779		693		468		70		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa pomidorowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ryżem 400ml	229	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN: B: T: W: Blonnik: Sól	2202 98,5195 66,2555 25,23865 319,9265 36,796 6,54 g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z sosem tymiankowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	165	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70		
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126				
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Poledwica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 30g	29				
	Piers z indyka gotowana 40g (SOJ, MLE)	38			Liść sałaty 10g	2				
	Banan 120g	116								
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		756		727		463		256		

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 pszennv.
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, 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 / siarczynn,
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczaiki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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