

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180g	90	EN:	2557 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:	101,9959 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	104,1076 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z młodej kapusty z marchewką i olejem rzepakowym 120g	94	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172			w tym nasycone	30,62679 g
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ser (MLE) żółty edamski 30g	105			W:	319,3807 g
	Filet delikatesowy z kurcząt 40g	41			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	31,1289 g
	Papryka 50g	18							Sól	6,27 g
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		869		970		628		90		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180g	90	EN:	2108 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	94,52594 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	61,55204 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 nasycone	26,76568 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	309,0983 g
	Filet delikatesowy z kurcząt 40g	41			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	29,7935 g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,90 g
	Salata liście 10g	2								
		717		772		529		90		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180g	90	EN:	2055 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	92,0565 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	48,126 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 nasycone	19,6734 g
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	328,61 g
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	29,7935 g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,20 g
	Salata liście 10g	2								
		702		772		491		90		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2209 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	105,2697 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kefir (MLE) sokółski 180g	90	T:	72,33424 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z młodej kapusty z marchewką i olejem rzepakowym 120g	94	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			w tym nasycone	29,60696 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	303,7633 g
	Filet delikatesowy z kurcząt 40g	41			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	39,3967 g
	Pomidor 30g	6							Sól	6,15 g
	Salata liście 10g	2								
		649		798		486		276		

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,nerkowie,pistacie,międądy,
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 / siarczyny,
LUB - Łubin 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,