

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Barszcz z botwiny (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z wiśniami z/c 150g	90	EN:	2522 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	447	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	127,159 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	90,7535 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) 100/100g	216			W:	313,548 g
	Pieczeń myśliwska (GLU PSZ, SOJ, MLE, SOJ) 60g	151	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ser (MLE) łopiony trójkącik 17g	51			Blonnik:	28,961 g
	Ogórek świeży 50g	9			Liść sałaty 10g	2			Sól:	4,71 g
	Papryka 30g	11								
	Salata liście 10g	2								
		757		1057		618		90		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Barszcz czerwony zabieliary (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z wiśniami z/c 150g	90	EN:	2496 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	447	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	127,226 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	84,4315 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	33,4771 g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	321,68 g
	Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Sól:	5,36 g
	Salata liście 10g	2								
		694		1099		613		90		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Barszcz czerwony zabieliary (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kisiel z wiśniami z/c 150g	90	EN:	2420 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Udko gotowane z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	447	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	127,156 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	76,1815 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	28,0051 g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	321,61 g
	Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Sól:	29,095 g
	Salata liście 10g	2								5,35 g
		656		1099		575		90		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Barszcz czerwony zabieliary (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), według i warzywami	186	EN:	2522 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Udko gotowane z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 170/100g	447	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	137,855 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kisiel z wiśniami b/c 150g	70	T:	90,2965 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			W:	33,0575 g
	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	308,369 g
	Pomidor 100g	17			Liść sałaty 10g	2			Sód	38,135 g
	Salata liście 10g	2								6,48 g
	Ogórek świeży 50g	9								
		635		1061		570		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 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,