

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2449	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Ryba (RYB) smażona panierowana (GLU PSZ, JAJ) 100g	332	Pieczycwo pszenno-żytinie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	88,5539	g
	Pieczycwo pszenno-żytinie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	96,7431	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z młodej kapusty z koperkiem i olejem rzepakowym 120g	94	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172			w tym nasvcone	26,52941	g
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ser (MLE) topiony trójkącik 17g	52			W:	319,2744	g
	Baton drobiowy 40g	44			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	29,1144	g
	Papryka 30g	11							Sól	5,28	g
	Salata liście 10g	2									
		853		951		575		70			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2034	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczycwo pszenno-żytinie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	87,9815	g
	Pieczycwo pszenno-żytinie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	56,2135	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kalafior z wody 120g	29	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			w tym nasvcone	24,3727	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	306,575	g
	Baton drobiowy 40g	44			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	28,097	g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,34	g
	Salata liście 10g	2									
		714		721		529		70			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	1982	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczycwo pszenno-żytinie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	85,3865	g
	Pieczycwo pszenno-żytinie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	42,8715	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kalafior z wody 120g	29	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			w tym nasvcone	17,2807	g
	Baton drobiowy 60g	66	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	326,284	g
	Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	28,097	g
	Pomidor 30g	6							Sól	4,48	g
	Salata liście 10g	2									
		700		721		491		70			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, SEL, MLE) 400ml	270	Herbata czarna mieszcana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2150	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Ryba z wody (RYB) z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	167	Pieczycwo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	98,9617	g
	Pieczycwo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemiaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	T:	66,9957	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z młodej kapusty z koperkiem i olejem rzepakowym 120g	94	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			w tym nasvcone	27,23798	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	304,96	g
	Baton drobiowy 40g	44			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	38,1802	g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,54	g
	Salata liście 10g	2									
		646		762		486		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 JEĆZ - 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 - Sól i 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,