

	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 z/c 200ml	20	pudding (MLE) z tapioki z musem z mango 150g	140	EN:	2610	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Gołąbki z mięsa i ryżu z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 230/100g	476	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	109,5653	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	85,88815	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Śledź (RYB) w oleju 100/20g	315			W:	30,90785	g
	Kurczak z Bobrownik 60g	69			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	29,635	g
	Arbuz 200g	72			Liść sałaty 10g	2			Sól	6,20	g
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	750			1002		718		140			
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	pudding (MLE) z tapioki z musem z mango 150g	140	EN:	2307	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	97,56025	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z pomidorem i sosem vinegrette 75g	79	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	67,76915	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	29,44075	g
	Kurczak z Bobrownik 60g	69			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	24,312	g
	Arbuz 200g	72			Liść sałaty 10g	2			Sól	4,47	g
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	750			830		587		140			
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	pudding (MLE) z tapioki z musem z mango 150g	140	EN:	2231	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	97,49025	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z pomidorem i sosem vinegrette 75g	79	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	59,51915	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	23,96875	g
	Kurczak z Bobrownik 60g	69			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	24,312	g
	Arbuz 200g	72			Liść sałaty 10g	2			Sól	4,47	g
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	712			830		549		140			
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	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2376	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	pudding (MLE) z tapioki z musem z mango 150g	140	B:	109,9763	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z pomidorem i sosem vinegrette 75g	79	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	72,82915	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	31,95875	g
	Kurczak z Bobrownik 60g	69			Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	35,072	g
	Arbuz 200g	72			Liść sałaty 10g	2			Sól	5,67	g
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
Papryka 50g	18										
	700			806		544		326			

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 oszennv.
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

SQJ - Sola 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.