

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2561	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet z dorsza czanego (RYB) smażony panierowany (GLU PSZ, JAJ) 100g	332	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	100,2697	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	102,5722	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a'la Coleslaw (JAJ, MLE, GOR, S02) 120g	85	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z majonezem (JAJ, GOR) 100g	172			W:	37,42406	g	w tym nasycone
	Pasta z jaj (JAJ, MLE) 75g	186	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Ser (MLE) żółty edamski 30g	105			W:	323,6712	g	
Filet maślany z indyka 40g (SOJ, MLE)	39				2			Blonnik:	27,402	g		
Pomidor 30g	6							Sól	5,81	g		
Salata liście 10g	2											
	834			1009		628		90				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2150	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Filet z dorsza czanego (RYB) z wody z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	91,41225	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	65,28715	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kalafior z wody 120g	29	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	312,8582	g	w tym nasycone
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	26,622	g	
Filet maślany z indyka 40g (SOJ, MLE)	39				2			Sól	4,60	g		
Pomidor 30g	6											
Salata liście 10g	2											
	726			805		529		90				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2096	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Filet z dorsza czanego (RYB) z wody z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	87,81725	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	52,10515	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kalafior z wody 120g	29	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	332,7072	g	w tym nasycone
	Filet maślany z indyka 60g (SOJ, MLE)	59	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	26,622	g	
Miód 20g	80				2			Sól	4,80	g		
Pomidor 30g	6											
Salata liście 10g	2											
	710			805		491		90				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2257	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet z dorsza czanego (RYB) z wody z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	102,4945	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 180ml	90	T:	74,83575	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka a'la Coleslaw (JAJ, MLE, GOR, S02) 120g	85	Salatka jarzynowa (JAJ, SEL) z olejem 100g	126			W:	311,15773	g	w tym nasycone
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	36,8648	g	
Filet maślany z indyka 40g (SOJ, MLE)	39				2			Sól	5,87	g		
Pomidor 30g	6											
Salata liście 10g	2											
	658			837		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 JECZ - 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 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.
MOK - Mieszaki i pochodne.
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne.
W: węglowodany

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