

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152	EN:	2311	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	96,8059	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75			T:	75,1934	g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z młodej kapusty z marchewką i olejem rzepakowym 120g	94	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164			W:	321,382	g
Pieczeń kanapkowa (GLU PSZ) 60g	115	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ser (MLE) żółty edamski 30g	105			Błonnik:	31,6802	g	
Sliwki 110g	54			Ogórek małosolny (GOR) 50g	6			Sól:	6,04	g	
Papryka 30g	11			Salata liście 10g	2						
Salata liście 10g	2										
	783			752		624		152			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152	EN:	2185	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	94,4627	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75			T:	59,6652	g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Fasolka szparagowa zółta z wody 120g	44	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164			W:	329,083	g
Szynka z pasieki 60g	60	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Błonnik:	33,227	g	
Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Sól:	4,95	g	
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	764			702		567		152			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152	EN:	2109	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	94,3927	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37			T:	51,4152	g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37	Fasolka szparagowa zółta z wody 120g	44	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164			W:	329,013	g
Szynka z pasieki 60g	60	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Błonnik:	33,227	g	
Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Sól:	4,95	g	
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	726			702		529		152			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	242	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN:	2310	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	157	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	102,709	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152	T:	72,7974	g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z młodej kapusty z marchewką i olejem rzepakowym 120g	94	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164			W:	28,5573	g
Szynka z pasieki 60g	60	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Błonnik:	43,9702	g	
Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			Sól:	5,59	g	
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
Papryka 50g	18										
	714			728		524		344			

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 pszenicy,
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, nerkowce, pistacje, 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 / siarczyny,
LUB - Lubin i produkty pochodne,
MCK - Mleczaki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jajka i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,