

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa pieczarkowa z makaronem (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	228	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2267 98,5069 73,7944 30,9229 312,78 24,3077 4,57 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Pieczeń kanapkowa 60g	115				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Jajecznicza (JA) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2156 100,967 58,606 26,1299 321,802 31,1355 4,50 g g g g g g g
	Dżem 20g	63			Salata liście 10g	2				
	Papryka 30g	11								
	Salata liście 10g	2								
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU		861		750		483		173	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2156 100,967 58,606 26,1299 321,802 31,1355 4,50 g g g g g g g
	Płatki owsiane (GLU OW) na mleku 2% (MLE) 300ml	215	Zupa krem z dyni (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	215	Herbata czarna z/c 200ml	20	Budyń (MLE) waniliowy z musem truskawkowym z/c 150g	173		
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Filet drobiowy gotowany z sosem koperkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	189	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Szynka konserwowa 60g	52			EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2172 110,462 69,9124 29,2002 294,89 39,2297 5,59 g g g g g g g
	Jajecznicza (JA) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17				
	Polejdwica z pasieki 60g	58			Salata liście 10g	2				
	Dżem 20g	63								
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Pomidor 30g	6							EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2172 110,462 69,9124 29,2002 294,89 39,2297 5,59 g g g g g g g
	Salata liście 10g	2								
	Papryka 50g	18								
		772		713		377		310		

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 - Lubin i produkty pochodne,
MCK - Mleczaki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupkiaki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,