

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa ziemniaczana z fasolą (GLU PSZ SEL) 400ml	297	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2500 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) z cebulką 220/10g	615	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	178			B:	98,647 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	81			T:	88,287 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			w tym nasycone	23,616 g
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212			Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) 100/100g	216				339,3985 g
	Filet wędzony z indyka 40g (GLU PSZ, SOJ)	32			Ogórek świeży 50g	9				25,1445 g
	Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2				4,56 g
	Salata liście 10g	2								
		836		1012		579		73		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2328 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220g	605	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	95,326 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	72,122 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			w tym nasycone	23,1459 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3				333,8985 g
	Filet wędzony z indyka 40g (GLU PSZ, SOJ)	32								25,164 g
	Pomidor 30g	6								4,27 g
	Salata liście 10g	2								
		702		991		562		73		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	EN:	2243 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220g	605	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	93,356 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	63,34 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			w tym nasycone	19,2539 g
	Filet wędzony z indyka 60g (GLU PSZ, SOJ)	49			Salata 15g	3				334,3925 g
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52								21,6435 g
	Pomidor 30g	6								4,68 g
	Salata liście 10g	2								
		655		991		524		73		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2379 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pierogi (GLU PSZ, JAJ) ruskie (MLE) bez cebulki 220g	605	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	107,001 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Owsianka (GLU OW, MLE) z bananem i truskawką w tubce 100g	73	T:	76,897 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z wiśni b/c 200ml	24	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			w tym nasycone	25,6069 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3				328,6655 g
	Filet wędzony z indyka 40g (GLU PSZ, SOJ)	32								31,2635 g
	Pomidor 30g	6								5,47 g
	Salata liście 10g	2								
		634		967		519		259		

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 pszynny,
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 laktózą,
ORZ - Orzechy; włoskie,laskowe,pekan,nerkowie,pistacie,międąły,
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 - Mieczażki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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