

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) waniliowa w tubce 100g	91	EN:	2324 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z z sosem tymiarkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	155	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	178			B:	95,3675 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	81			T:	71,143 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, tymianku z majonezem (JAJ, GOR) 120g	85	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			W:	339,982 g
	Franki wędzone (GLU PSZ, GOR) 70g	207	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Szynka z pasieki 60g	60			Blonnik:	27,4515 g
	Musztarda (GOR) 20g	33			Pomidor 100g	17			Sól:	6,46 g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2				
	Ogórek świeży 30g	5								
	Salata liście 10g	2								
		970		832		431		91		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) waniliowa w tubce 100g	91	EN:	2237 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z z sosem tymiarkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	155	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	93,037 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	61,148 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Szynka z pasieki 60g	60			W:	28,4395 g
	Parówki (MLE) z filetem z kurcząt 70g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Blonnik:	343,387 g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Sól:	5,82 g
	Pomidor 30g	7								
	Salata liście 10g	2								
		861		857		428		91		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna mieszana z miętą z/c 200ml	20	Lubella Di Riso (MLE) waniliowa w tubce 100g	91	EN:	2161 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z z sosem tymiarkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	155	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	92,967 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	52,898 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Szynka z pasieki 60g	60			W:	22,9675 g
	Parówki (MLE) z filetem z kurcząt 70g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Blonnik:	343,317 g
	Banan 120g	116			Salata liście 10g	2			Sól:	28,283 g
	Pomidor 30g	7								5,82 g
	Salata liście 10g	2								
		823		857		390		91		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Krupnik jęczmienny (GLU JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2314 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z z sosem tymiarkowym (GLU PSZ, MLE) 70/100g	155	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	100,076 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Lubella Di Riso (MLE) waniliowa w tubce 100g	91	T:	67,066 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, tymianku z majonezem (JAJ, GOR) 120g	85	Szynka z pasieki 60g	60			W:	28,032 g
	Parówki (MLE) z filetem z kurcząt 70g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			Blonnik:	346,143 g
	Ogórek świeży 50g	9			Salata liście 10g	2			Sód	37,2665 g
	Banan 120g	116								6,41 g
	Pomidor 30g	7								
	Salata liście 10g	2								
	Suchary (GLU PSZ) bezcukrowe 2szt	71								
		873		808		385		248		

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, nerkové, 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 - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,