

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa z ryżem (GLU JECZ SEL MLE) 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2422 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:	87,5572 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	95,8154 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Salatka jarzynowa (JAJ SEL) z majonezem (JAJ GOR) 100g	172			w tym nasycone	31,74923 g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE RYB) 20g	52			W:	314,8454 g
	Dżem 20g	63			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	23,7142 g
	Papryka 30g	11							Sól	4,65 g
	Salata liście 10g	2								
		835		922		575		90		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa z ryżem (GLU JECZ SEL MLE) 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	2140 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 koperkowym (GLU PSZ MLE) 100/100g	167	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	89,153 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	67,901 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	36	Salatka jarzynowa (JAJ SEL) z olejem 100g	126			w tym nasycone	30,3325 g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE RYB) 20g	52			W:	304,424 g
	Dżem 20g	63			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	23,175 g
	Pomidor 30g	6							Sól	3,88 g
	Salata liście 10g	2								
		830		691		529		90		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa z ryżem (GLU JECZ SEL MLE) 400ml	229	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokółski 180ml	90	EN:	1932 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 koperkowym (GLU PSZ MLE) 100/100g	167	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	83323 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	47,265 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuły z wody 120g	36	Salatka jarzynowa (JAJ SEL) z olejem 100g	126			w tym nasycone	19,6345 g
	Szynka gotowana (GLU PSZ SOJ SEL) 60g	63	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Serek tartare (MLE RYB) 20g	52			W:	304,901 g
	Dżem 20g	63			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	23,175 g
	Pomidor 30g	6							Sól	5,04 g
	Salata liście 10g	2								
		660		691		491		90		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa pomidorowa z ryżem (GLU JECZ SEL MLE) 400ml	229	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2226 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Filet z dorsza czanego (RYB) z wody z sosem koperkowym (GLU PSZ MLE) 100/100g	167	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	103,185 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:	81,718 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Salatka jarzynowa (JAJ SEL) z olejem 100g	126			w tym nasycone	33,7529 g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE RYB) 20g	52			W:	285,605 g
	Szynka gotowana (GLU PSZ SOJ SEL) 30g	32			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	32,61 g
	Pomidor 30g	6							Sól	6,10 g
	Salata liście 10g	2								
		731		733		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,nerkowie,pistacie,międały,
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,
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczaiki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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