

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól	2295 100,0813 82,27675 29,30517 303,1956 30,274 6,61 kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł (MLE) z/c 200ml	46	Bigos popularny (GLU PSZ, SOJ) 200g	275	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	178				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	81				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	44	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Półdewica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58			Śledź (RYB) w oleju 100/20g	315				
	Papryka 50g	18			Ser (MLE) topiony trójkacik 17g	52				
	Ogórek świeży 30g	5			Liść sałaty 10g	2				
	Salata liście 10g	2								
		684		820		721		70		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól	2226 103,5203 65,47815 29,85665 318,5802 28,883 5,53 kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł (MLE) z/c 200ml	46	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	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 pomidorów z olejem rzepakowym 120g	73	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184				
	Półdewica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	44	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52				
	Pomarańcza 100g	47			Liść sałaty 10g	2				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		714		855		587		70		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól	2150 103,4503 57,22815 24,38465 318,5102 28,883 5,52 kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł (MLE) z/c 200ml	46	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	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) 5g	37				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Surówka z pomidorów z olejem rzepakowym 120g	73	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184				
	Półdewica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	44	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52				
	Pomarańcza 100g	47			Liść sałaty 10g	2				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		676		855		549		70		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	192	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól	2300 112,7013 72,60315 33,04065 317,1992 39,643 6,11 kcal g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Hashe z wołowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70		
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z pomidorów z olejem rzepakowym 120g	73	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184				
	Półdewica sopocka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52				
	Pomarańcza 100g	47			Liść sałaty 10g	2				
	Papryka 50g	18								
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2		830		544		262		

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 ośnennv.
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 / siarczynnv.
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Miecza i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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