

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
1. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa ogórkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	255	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin 150g	139	EN:	2160	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem pieczarkowym (SEL, MLE) 100/100g	170	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	178			B:	99,8023	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	81			T:	71,9119	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			W:	289,884	g
	Pasta z jaj (JAJ, MLE) 75g	186	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61			Błonnik:	31,9952	g
Kielbasa szlachecka Borowiaka 40g	53			Pomidor 100g	17			Sól:	6,46	g	
Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2						
Salata liście 10g	2										
	831			758		432		139			
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin 150g	139	EN:	1982	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	139	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	95,1499	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	56,5775	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salata zielona z sosem vinaigrette 75g	52	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61			W:	284,626	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Błonnik:	32,1315	g
Kielbasa szlachecka Borowiaka 40g	53			Salata liście 10g	2			Sól:	5,83	g	
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	723			691		429		139			
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	245	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z musem z malin 150g	139	EN:	1907	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	139	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254			B:	92,3799	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	49,2955	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salata zielona z sosem vinaigrette 75g	52	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61			W:	285,12	g
	Kielbasa szlachecka Borowiaka 60g	80	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Pomidor 100g	17			Błonnik:	32,1315	g
Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Salata liście 10g	2			Sól:	6,26	g	
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	686			691		391		139			
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł (MLE) 300ml	209	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	245	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2030	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z duszonymi jarzynami (SEL, MLE) 70/100g	139	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231			B:	101,296	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	63,2299	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z olejem rzepakowym 120g	78	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61			W:	280,771	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			Błonnik:	43,5262	g
Kielbasa szlachecka Borowiaka 40g	53			Salata liście 10g	2			Sól:	6,32	g	
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	655			693		386		296			

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 pszenicy,
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, nerkowce, pistacie, migdały,
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,
LUB - Łubin 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,