

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
D01. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU,PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Barszcz czerwony zabieleny (GLU,PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Sok pomidorowo-warzywny z imbirem 300ml	69	EN:	2447	kcal
	Kawa inka (GLU,PSZ, GLU,ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem tymiankowym (SEL, MLE) 100/100g	155	Pieczony pszenno-żytnie (GLU,PSZ, GLU,ŻYT) 100g	179			B:	104,109	g
	Pieczony pszenno-żytnie (GLU,PSZ, GLU,ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Pieczony razowe (GLU,PSZE, GLU,ŻYT) 35g	79			T:	92,9986	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kapusta biała zasmażana (GLU,PSZ) 120g	176	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			W:	311,443	g
	Salceson extra (GLU,PSZ, SOJ) 60g	129	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Śledź (RYB) w oleju 100/20g	315			Blonnik:	26,4486	g
Papryka 50g	18			Serek topiony (MLE) trójkącik 17g	52			Sól:	6,86	g	
Mandarynka 80g	36			Liść sałaty 10g	2						
Rukola 10g	3										
		789		869		720		69			
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU,PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Barszcz czerwony zabieleny (GLU,PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Sok pomidorowo-warzywny z imbirem 300ml	69	EN:	2193	kcal
	Kawa inka (GLU,PSZ, GLU,ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem tymiankowym (SEL, MLE) 100/100g	155	Pieczony pszenno-żytnie (GLU,PSZ, GLU,ŻYT) 100g	256			B:	104,403	g
	Pieczony pszenno-żytnie (GLU,PSZ, GLU,ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	62,0382	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Marchew oprószana (GLU,PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU,PSZ,MLE) 100/100g	184			W:	28,1343	g
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 60g	84	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	316,895	g
Mandarynka 80g	36			Liść sałaty 10g	2			Sól:	26,259	g	
Pomidor 30g	6								7,70	g	
Rukola 10g	3										
		732		803		589		69			
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU,PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Barszcz czerwony zabieleny (GLU,PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU,PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2205	kcal
	Kawa inka (GLU,PSZ, GLU,ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z sosem tymiankowym (SEL, MLE) 100/100g	155	Pieczony razowe (GLU,PSZE, GLU,ŻYT) 100g	226			B:	105,379	g
	Pieczony razowe (GLU,PSZE, GLU,ŻYT) 100g	226	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Sok pomidorowo-warzywny z imbirem 300ml	69	T:	67,9202	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi z olejem rzepakowym 120g	96	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU,PSZ,MLE) 100/100g	184			W:	27,4209	g
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 60g	84	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	313,128	g
Mandarynka 80g	36			Liść sałaty 10g	2			Sól:	33,975	g	
Pomidor 30g	6								6,81	g	
Rukola 10g	3										
Papryka 50g	18										
		675		765		539		226			
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU,PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Barszcz czerwony zabieleny (GLU,PSZ, MLE, SEL) 400ml	283	Herbata czarna z/c 200ml	20	Sok pomidorowo-warzywny z imbirem 300ml	69	EN:	2117	kcal
	Kawa inka (GLU,PSZ, GLU,ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Pieczony filet z indyka z sosem tymiankowym (SEL, MLE) 100/100g	155	Pieczony pszenno-żytnie (GLU,PSZ, GLU,ŻYT) 100g	256			B:	104,333	g
	Pieczony pszenno-żytnie (GLU,PSZ, GLU,ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	53,7882	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Marchew oprószana (GLU,PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU,PSZ,MLE) 100/100g	184			W:	22,6623	g
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 60g	84	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Blonnik:	316,825	g
Mandarynka 80g	36			Liść sałaty 10g	2			Sól:	26,259	g	
Pomidor 30g	6								7,69	g	
Rukola 10g	3										
		694		803		551		69			

Nie można całkowicie wykluczyć indywidualnej reakcji na produkty zawarte w żywności
 Lista składników alergicznych 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,łaskowe,pekan,nerkowce,piستية,międaly,
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 i 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,