

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
D01. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z mussem z malin 150g	139	EN:	2380	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron pełnoziarnisty z sosem węgierskim i wędliną 200/100g (GLU PSZ, SOJ, SEL)	577	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	179			B:	104,7229	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Surówka z selera 120g (MLE, SEL)	44	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	79			T:	83,3475	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			W:	28,8013	g
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212			Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62			W:	314,2602	g
	Szynkowa dębowa drobiowa 40g	39			Ogórek świeży 50g	9			W:	28,182	g
Mandarynka 80g	36			Salata liście 10g	2			Blonnik:	28,182	g	
Pomidor 30g	6							Sód:	2900,05	mg	
Salata liście 10g	2										
	881			934		426		139			
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z mussem z malin 150g	139	EN:	2289	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	106,6659	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	71,5975	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62			W:	313,6947	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Pomidor 100g	17			W:	27,6045	g
	Szynkowa dębowa drobiowa 40g	39			Salata liście 10g	2			Blonnik:	27,4425	g
Mandarynka 80g	36							Sód:	2138,22	mg	
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	747			971		432		139			
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem (MLE, RYB) tartare i warzywami	207	EN:	2347	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Makaron spaghetti pełnoziarnisty (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226			B:	109,7309	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	226	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	80,6125	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62			W:	33,0491	g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Pomidor 100g	17			W:	312,4517	g
	Szynkowa dębowa drobiowa 40g	39			Salata liście 10g	2			Blonnik:	34,4625	g
Mandarynka 80g	36							Sód:	1874,21	mg	
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	672			947		382		346			
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) chia z mussem z malin 150g	139	EN:	2207	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	104,6959	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	63,1955	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62			W:	23,9351	g
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59			Pomidor 100g	17			W:	314,2687	g
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Salata liście 10g	2			Blonnik:	27,4425	g
Mandarynka 80g	36							Sód:	2325,56	mg	
Pomidor 30g	6										
Salata liście 10g	2										
	703			971		394		139			

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 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, nerkowce, 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 / siarczyny,
LUB - Lubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczażki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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