

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal					
D01. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU, JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2392	kcal		
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Bigos popularny (GLU PSZ, SOJ) 200g	275	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	179			B:	106,6723	g		
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	79			T:	76,76075	g		
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	44	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			w tym nasycone	W:	32,38787	g	
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			w tym cukry:	35,6533	g		
	Sucha z fileta 40g	53			Surówka z selera i marchwi ze śmietaną (SEL, MLE) 50g	24			Błonnik:	29,276	g		
	Banan 120g	116			Liść sałaty 10g	2			Sód:	2514,61	mg		
	Papryka 30g	11											
	Salata liście 10g	2											
		980			872		470		70				
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU, JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2585	kcal		
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi leniwe (MLE, JAJ, GLU PSZ) b/c 250g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	122,9757	g		
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) 120g	92	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	77,92325	g		
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	44	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			w tym nasycone	W:	36,20725	g	
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Pomidor 100g	17			w tym cukry:	36,505	g		
	Sucha z fileta 40g	53			Liść sałaty 10g	2			Błonnik:	25,8682	g		
	Banan 120g	116							Sód:	2017,49	mg		
	Pomidor 30g	6											
	Salata liście 10g	2											
		975			1079		461		70				
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU, JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	184	EN:	2623	kcal		
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pierogi leniwe (MLE, JAJ, GLU PSZ) b/c 250g	606	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	B:	130,3853	g		
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	226	Surówka z marchwi z olejem 120g	96	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	83,88015	g		
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			w tym nasycone	W:	35,51923	g	
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Pomidor 100g	17			w tym cukry:	20,0465	g		
	Sucha z fileta 40g	53			Liść sałaty 10g	2			Błonnik:	33,277	g		
	Banan 120g	116							Sód:	1977,38	mg		
	Pomidor 30g	6											
	Salata liście 10g	2											
		900			1058		411		254				
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tł (MLE) 300ml	226	Krupnik jęczmienny (GLU, JECZ, SEL, MLE) 400ml	337	Herbata czarna z/c 200ml	20	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2393	kcal		
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% tł. (MLE) z/c 200ml	46	Pierogi leniwe (MLE, JAJ, GLU PSZ) b/c 250g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	114,8457	g		
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) 120g	92	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	60,26725	g		
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	44	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			w tym nasycone	W:	28,12925	g	
	Sucha z fileta 60g	80			Pomidor 100g	17			w tym cukry:	36,505	g		
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Liść sałaty 10g	2			Błonnik:	25,8682	g		
	Banan 120g	116							Sód:	2060,01	mg		
	Pomidor 30g	6											
	Salata liście 10g	2											
		821			1079		423		70				

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, pistacje, 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,
MOK - Mieczażki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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