

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
D01. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jagłana na mleku 2% tl (MLE) 300ml	209	Zupa ogórkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	255	Herbata czarna mieszana z mietą z/c 200ml	20	Sok pomidorowo-warzywny z imbirem 300ml	69	EN:	2419	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Stek wieprzowy z cebulka (GLU PSZ, JAJ) 90/20g	388	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	179			B:	112,321	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	79			T:	85,5677	g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75			W:	33,5057	g
Twarożek ze śmietaną (MLE) i rzodkiewką 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Kurczak z Bobrownik 60g	70			W:	313,623	g	
Jabłko 150g	95			Pomidor 100g	17			W:	36,5367	g	
Papryka 30g	11			Liść sałaty 10g	2			Blonnik:	26,4606	g	
Salata liście 10g	2							Sód:	2864,37	mg	
	915			993		442		69			
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jagłana na mleku 2% tl (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna mieszana z mietą z/c 200ml	20	Sok pomidorowo-warzywny z imbirem 300ml	69	EN:	2229	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hasze z wolowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	118,424	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75			T:	58,3465	g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Kalaflor z wody 120g	29	Kurczak z Bobrownik 60g	70			W:	30,7552	g
Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	322,316	g	
Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			W:	38,1895	g	
Pomidor 30g	6							Blonnik:	30,475	g	
Salata liście 10g	2							Sód:	2740,24	mg	
	910			810		440		69			
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jagłana na mleku 2% tl (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna mieszana z mietą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	190	EN:	2350	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Hasze z wolowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226			B:	123,418	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Sok pomidorowo-warzywny z imbirem 300ml	69	T:	71,2907	g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 120g	91	Kurczak z Bobrownik 60g	70			W:	34,0834	g
Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	221	Kompot z owoców mieszanych B/c 200ml	19	Pomidor 100g	17			W:	326,866	g	
Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			W:	22,0637	g	
Pomidor 30g	6							Blonnik:	38,8786	g	
Salata liście 10g	2							Sód:	2425,32	mg	
Papryka 50g	18										
	853			848		390		259			
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza jagłana na mleku 2% tl (MLE) 300ml	209	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna mieszana z mietą z/c 200ml	20	Sok pomidorowo-warzywny z imbirem 300ml	69	EN:	2153	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Hasze z wolowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	118,354	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37			T:	50,0965	g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37	Kalaflor z wody 120g	29	Kurczak z Bobrownik 60g	70			W:	25,2832	g
Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	221	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pomidor 100g	17			W:	322,246	g	
Jabłko 150g	95			Liść sałaty 10g	2			W:	38,1895	g	
Pomidor 30g	6							Blonnik:	30,475	g	
Salata liście 10g	2							Sód:	2739,34	mg	
	872			810		402		69			

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 pszenny,
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, 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 i siarczyny,
LUB - Lubiń 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,