

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
D01. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding (MLE) chia z musem z malin 150g	139	EN:	2172	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Łazanki z kapustą kiszoną i kielbasą (GLU PSZ, SOJ) 300g	408	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	179			B:	92,4884	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	79			T:	69,164	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			W:	30,5085	g
Ser żółty (MLE) edamski 50g	175			Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			w tym nasycone	304,538	g	
Miód 20g	80			Surówka z selera ze śmietaną (SEL, MLE) 150g	28			w tym cukry:	22,723	g	
Ogórek świeży 50g	9			Liść sałaty 10g	2			Błonnik:	29,09	g	
Pomidor 30g	6							Sód:	2398,57	mg	
Salata liście 10g	2										
	838			721		474		139			
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding (MLE) chia z musem z malin 150g	139	EN:	2033	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem drobiowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	362	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	256			B:	94,4384	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	48,288	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	23,8584	g
Indyk z pasieki 60g	56			Pomidor 100g	17			w tym nasycone	315,411	g	
Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2			w tym cukry:	23,425	g	
Pomidor 30g	6							Błonnik:	30,872	g	
Salata liście 10g	2							Sód:	2151,02	mg	
	710			723		461		139			
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2060	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Risotto z mięsem drobiowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	362	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226			B:	104,529	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	pudding (MLE) chia z musem z malin 150g	139	T:	57,948	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	29,3014	g
Indyk z pasieki 60g	56			Pomidor 100g	17			w tym nasycone	298,115	g	
Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Liść sałaty 10g	2			w tym cukry:	6,354	g	
Papryka 50g	18							Błonnik:	39,032	g	
Pomidor 30g	6							Sód:	2166,88	mg	
Salata liście 10g	2										
	625			699		411		325			
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	270	Herbata czarna z/c 200ml	20	pudding (MLE) chia z musem z malin 150g	139	EN:	1957	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Risotto z mięsem drobiowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	362	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	94,3684	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	40,038	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	18,3864	g
Indyk z pasieki 60g	56			Pomidor 100g	17			w tym nasycone	315,341	g	
Miód 20g	80			Liść sałaty 10g	2			w tym cukry:	23,425	g	
Pomidor 30g	6							Błonnik:	30,872	g	
Salata liście 10g	2							Sód:	2150,12	mg	
	672			723		423		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 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 - 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 - Lubin 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,