

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
D01. DIETA PODSTAWOWA	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokólski 180g	90	EN:	2541 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Naleśniki z serem (GLU PSZ, MLE, JAJ) z/c 2szt	725	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	179			B:	116,9855 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:	90,8005 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			w tym nasycone	34,7335 g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) 100/100g	216			W:	325,233 g
	Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 40g	42			Salata 15g	3			w tym cukry:	33,658 g
Pomidory koktajlowe 75g	14							Blonnik:	20,752 g	
Ogórek świeży 30g	5							Sód:	1803,58 mg	
Salata liście 10g	2									
	844			1035		572		90		
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokólski 180g	90	EN:	2501 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:	127,0849 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:	82,6796 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			w tym nasycone	35,6431 g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Salata 15g	3			W:	326,5482 g
	Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 40g	42							w tym cukry:	25,5685 g
Pomidory koktajlowe 75g	14							Blonnik:	24,1272 g	
Salata liście 10g	2							Sód:	1916,41 mg	
	839			1008		564		90		
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bułka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN:	2547 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			B:	134,9425 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	226	Surówka z marchwi z olejem 120g	96	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kefir (MLE) sokólski 180g	90	T:	88,7005 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			w tym nasycone	34,97428 g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Salata 15g	3			W:	323,145 g
	Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 40g	42							w tym cukry:	9,174 g
Pomidory koktajlowe 75g	14							Blonnik:	31,856 g	
Ogórek świeży 50g	5							Sód:	1883,35 mg	
Salata liście 10g	2									
	769			988		514		276		
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Ryż biały na mleku 2% tł. (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Kefir (MLE) sokólski 180g	90	EN:	2331 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:	115,7299 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:	60,2436 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	43	Ryba (RYB) w sosie greckim (GLU PSZ, SEL) bez cebuli 100/100g	210			w tym nasycone	24,3451 g
	Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 60g	63			Salata 15g	3			W:	346,0602 g
	Miód 20g	80							w tym cukry	26,3885 g
Pomidory koktajlowe 75g	14							Blonnik:	24,1272 g	
Salata liście 10g	2							Sód:	1965,48 mg	
	707			1008		526		90		

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, orzechy, orzechy, orzechy, orzechy,
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,
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,
MOK - Mieszki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Równy i pochodne.