

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal				
D01. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU,PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa selerowa (GLU,PSZ,SEL,MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Skyr jogurt (MLE) typu islandzkiego naturalny 150g	96	EN: 2216 kcal B: 111,885 g T: 71,4356 g w tym nasycone W: 24,67092 g w tym cukry: 21,4748 g Błonnik: 30,775 g Sód: 3618,39 mg			
	Kawa inka (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Bigos popularny (GLU,PSZ,SQJ) 200g	275	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) 100g	179						
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Pieczywo razowe (GLU,PSZE,GLU,ŻYT) 35g	79						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	35	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE,JAJ,GOR) 50/30g	212			Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62						
	Szynkowa dębowa drobiowa 40g	39			Salata 15g	3						
	Jabłko 150g	95			Pomidor 30g	6						
	Papryka 30g	11										
	Salata liście 10g	2										
		905			811		404					
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU,PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa selerowa (GLU,PSZ,SEL,MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Skyr jogurt (MLE) typu islandzkiego naturalny 150g	96	EN: 2098 kcal B: 104,621 g T: 56,626 g w tym nasycone W: 308,032 g w tym cukry: 23,794 g Błonnik: 29,689 g Sód: 3416,56 mg			
	Kawa inka (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU,PSZE,MLE,SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) 100g	256						
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) 100g	256	Surówka z pomidorów z olejem rzepakowym 120g	73	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	35	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62						
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3						
	Szynkowa dębowa drobiowa 40g	39			Pomidor 30g	6						
	Jabłko 150g	95										
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		766			834		402					
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU,PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa selerowa (GLU,PSZ,SEL,MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU,PSZ) z masłem (MLE), serkiem (MLE,RYB) tartare i warzywami	207	EN: 2204 kcal B: 107,686 g T: 65,641 g w tym nasycone W: 318,765 g w tym cukry: 19,082 g Błonnik: 36,709 g Sód: 3152,67 mg			
	Kawa inka (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) b/c 200ml	1	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU,PSZE,MLE,SEL) 200/100g	441	Pieczywo razowe (GLU,PSZE,GLU,ŻYT) 100g	226	Skyr jogurt (MLE) typu islandzkiego naturalny 150g	96				
	Pieczywo razowe (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) 100g	226	Surówka z pomidorów z olejem rzepakowym 120g	73	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62						
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3						
	Szynkowa dębowa drobiowa 40g	39			Pomidor 30g	6						
	Jabłko 150g	95										
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		711			818		372					
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU,PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa selerowa (GLU,PSZ,SEL,MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	Skyr jogurt (MLE) typu islandzkiego naturalny 150g	96	EN: 2016 kcal B: 102,651 g T: 48,224 g w tym nasycone W: 308,606 g w tym cukry: 23,794 g Błonnik: 29,689 g Sód: 3603,90 mg			
	Kawa inka (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU,PSZE,MLE,SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) 100g	256						
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU,PSZ,GLU,ŻYT) 100g	256	Surówka z pomidorów z olejem rzepakowym 120g	73	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37						
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	35	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62						
	Szynkowa dębowa drobiowa 60g	59			Salata 15g	3						
	Serek tartare (MLE,RYB) 20g	52			Pomidor 30g	6						
	Jabłko 150g	95										
	Pomidor 30g	6										
	Salata liście 10g	2										
		722			834		364					

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

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

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