

	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 b/c 200ml	0	Maślanka (MLE) naturalna 330ml	158	EN:	2350	kcal	
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Bigos popularny (GLU PSZ, SOJ) 200g	275	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	179			B:	111,8633	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	79			T:	85,26475	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	35	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			w tym nasycone	37,18557	g	
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129			W:	296,4406	g	
	Kurczak z Bobrownik 40g	46			Surowka z selera ze śmietaną (SEL, MLE) 50g	24			w tym cukry:	26,8723	g	
	Ogórek świeży 50g	9			Salata liście 10g	2			Blonnik:	25,976	g	
	Pomidor 30g	6							Sód:	3744,01	mg	
	Salata liście 10g	2										
		841			863		488		158			
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 b/c 200ml	0	Maślanka (MLE) naturalna 330ml	158	EN:	2298	kcal	
	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			B:	104,0443	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Salata z pomidorem i sosem vinegrette 100g	79	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	79,26915	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	35	Szynkowa dębowa 60g	66			w tym nasycone	35,00445	g	
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Pomidor 100g	17			W:	303,9642	g	
	Kurczak z Bobrownik 40g	46			Salata liście 10g	2			w tym cukry:	28,5925	g	
	Pomidor 30g	6							Blonnik:	23,595	g	
	Salata liście 10g	2							Sód:	3189,33	mg	
		832			892		416		158			
	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 PSZ) z masłem (MLE), serkiem (MLE, RYB) tartare i warzywami	207	EN:	2404	kcal
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	Maślanka (MLE) naturalna 330ml	158	B:	107,1093	g	
Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g		226	Salata z pomidorem i sosem vinegrette 100g	79	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	88,28415	g	
Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g		75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Szynkowa dębowa 60g	66			w tym nasycone	40,30645	g	
Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g		195			Pomidor 100g	17			W:	314,6972	g	
Kurczak z Bobrownik 40g		46			Salata liście 10g	2			w tym cukry:	23,8805	g	
Pomidor 30g		6							Blonnik:	30,615	g	
Salata liście 10g		2							Sód:	29,25	mg	
		777			876		386		365			
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 b/c 200ml	0	Maślanka (MLE) naturalna 330ml	158	EN:	2103	kcal
	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			B:	102,267	g	
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Salata z pomidorem i sosem vinegrette 100g	79	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	61,3135	g	
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	35	Szynkowa dębowa 60g	66			w tym nasycone	26,84645	g	
	Kurczak z Bobrownik 60g	70			Pomidor 100g	17			W:	303,8812	g	
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Salata liście 10g	2			w tym cukry:	28,5925	g	
	Pomidor 30g	6							Blonnik:	23,595	g	
	Salata liście 10g	2							Sód:	3207,85	mg	
		675			892		378		158			

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 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 - Mieczałki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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