

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
D01. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna b/c 200ml	0	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2183	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Pieczony filet z indyka z sosem potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	188	Pieczony pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	179			B:	108,986	g
	Pieczony pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Pieczony razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	79			T:	76,585	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			W:	31,6162	g
Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 60g	63	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Śledź (RYB) w oleju 100/20g	315				276,588	g	
Pomidory koktajlowe 75g	14			Serek (MLE) topiony trójkącik 17g	52				13,333	g	
Papryka 30g	11			Liść sałaty 10g	2				23,738	g	
Salata liście 10g	2								4037,43	mg	
	679		712		702		90				
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna b/c 200ml	0	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	2042	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Pieczony filet z indyka z sosem potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	188	Pieczony pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	109,532	g
	Pieczony pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	57,456	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Brokuly z wody 120g	36	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	28,4751	g
Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 60g	63	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52				283,198	g	
Pomidory koktajlowe 75g	14			Liść sałaty 10g	2				13,667	g	
Salata liście 10g	2								24,708	g	
	668		715		569		90			3726,72	mg
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	184	EN:	2140	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pieczony filet z indyka z sosem potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	188	Pieczony razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	B:	115,993	g
	Pieczony pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	226	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	63,726	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Mizeria ze śmietaną (MLE) 120g	33	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	31,7606	g
Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 60g	63	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52				294,608	g	
Pomidory koktajlowe 75g	14			Liść sałaty 10g	2				8,682	g	
Salata liście 10g	2								30,558	g	
Papryka 50g	18								3677,94	mg	
	631		696		539		274				
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa jarzynowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	244	Herbata czarna b/c 200ml	0	Jogurt (MLE) naturalny 150g	90	EN:	1966	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Pieczony filet z indyka z sosem potrawkowym z rodzynkami (GLU PSZ, MLE) 70/100g	188	Pieczony pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	109,462	g
	Pieczony pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	49,206	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Brokuly z wody 120g	36	Ryba z wody (RYB) w sosie pomidorowym (GLU PSZ, MLE) 100/100g	184			W:	23,0031	g
Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 60g	63	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52				283,128	g	
Pomidory koktajlowe 75g	14			Liść sałaty 10g	2				13,667	g	
Salata liście 10g	2								24,708	g	
	630		715		531		90			3725,82	mg

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 pszenicy,
 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 / siarczyny,
 LUB - Lubin i produkty pochodne,
 MCK - Mieczałki i pochodne,
 OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
 W: węglowodany

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