

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
D01. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa ziemniaczana z fasolą (GLU PSZ SEL) 400ml	297	Herbata czarna b/c 200ml	0	Skyr jogurt (MLE) typu islandzkiego naturalny 150g	96	EN:	2277	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Makaron spaghetti (GLU PSZ) pełnoziarnisty z sosem bolońskim (GLU PSZ) i zółtym serem (MLE) 200/150g	678	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	179			B:	124,972	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Salata zielona z sosem vineorette 75g	52	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	79			T:	66,166	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			W:	25,7591	g
Szynka z pasieki 60g	59			Kurczak z Bobrownik 60g	70			w tym nasycone	310	g	
Gruszka 130g	70			Pomidor 100g	17			w tym cukry:	18,91	g	
Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2			Błonnik:	24,1605	g	
Salata liście 10g	2							Sód:	3265,13	mg	
	701		1058		422		96				
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna b/c 200ml	0	Skyr jogurt (MLE) typu islandzkiego naturalny 150g	96	EN:	2217	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	115,732	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Salata zielona z sosem vineorette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	61,443	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Kurczak z Bobrownik 60g	70			W:	24,7205	g
Szynka z pasieki 60g	59			Pomidor 100g	17			w tym nasycone	312,601	g	
Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			w tym cukry:	20,542	g	
Pomidor 30g	6							Błonnik:	22,9565	g	
Salata liście 10g	2							Sód:	2936,56	mg	
	726		975		420		96				
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2292	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Makaron spaghetti pełnoziarnisty (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	26			B:	118,038	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226	Salata zielona z sosem vineorette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Skyr jogurt (MLE) typu islandzkiego naturalny 150g	96	T:	65,943	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot czarnej porzeczki z/c 200ml	15	Kurczak z Bobrownik 60g	70			W:	26,8795	g
Szynka z pasieki 60g	60			Pomidor 100g	17			w tym nasycone	326,396	g	
Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			w tym cukry:	15,887	g	
Pomidor 30g	6							Błonnik:	31,1165	g	
Salata liście 10g	2							Sód:	2599,18	mg	
Papryka 50g	18										
	690		959		390		253				
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna b/c 200ml	0	Skyr jogurt (MLE) typu islandzkiego naturalny 150g	96	EN:	2141	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	115,662	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Salata zielona z sosem vineorette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	53,193	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Kurczak z Bobrownik 60g	70			W:	19,2485	g
Szynka z pasieki 60g	59			Pomidor 100g	17			w tym nasycone	312,531	g	
Jabłko 150g	95			Salata liście 10g	2			w tym cukry:	20,542	g	
Pomidor 30g	6							Błonnik:	22,9565	g	
Salata liście 10g	2							Sód:	2935,66	mg	
	688		975		382		96				

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 - 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,