

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal			
D01. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152	EN:	2231	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:	98,0812	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	79			T:	75,21326	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z wiśni z/c 200ml	40	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			w tym nasycone	30,36599	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Poledwica z pasieki 60g	58			W:	302,5668	g
Dżem owocowy niskosłodzony 25g	63			Surówka z marchwi z olejem rzepakowym 50g	40			w tym cukry:	23,0159	g	
Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2			Blonnik:	32,25288	g	
Salata liście 10g	2							Sód:	3573,70	mg	
	830			816		433		152			
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152	EN:	2206	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Hashe z wólwinny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	105,5539	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	67,464	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Poledwica z pasieki 60g	58			w tym nasycone	32,52195	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z wiśni z/c 200ml	40	Salata 15g	3			W:	306,1457	g
Dżem owocowy niskosłodzony 25g	63			Pomidor 30g	6			w tym cukry:	23,5325	g	
Pomidor 30g	6							Blonnik:	32,389	g	
Salata liście 10g	2							Sód:	3230,72	mg	
	830			826		398		152			
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	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:	2291	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Hashe z wólwinny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226			B:	114,1439	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	226	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	78,229	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Poledwica z pasieki 60g	58			w tym nasycone	38,42145	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195	Kompot z wiśni b/c 200ml	24	Salata 15g	3			W:	302,1437	g
Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 40g	42			Pomidor 30g	6			w tym cukry:	13,5605	g	
Pomidor 30g	6							Blonnik:	39,184	g	
Salata liście 10g	2							Sód:	3382,58	mg	
	754			810		368		359			
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa selerowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	285	Herbata czarna b/c 200ml	0	pudding (MLE) chia z musem z mango 150g	152	EN:	1998	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Hashe z wólwinny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	99,7239	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	46,828	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Bukiet jarzyn z wody 120g	48	Poledwica z pasieki 60g	58			w tym nasycone	21,82395	g
	Szynka gotowana (GLU PSZ, SOJ, SEL) 60g	63	Kompot z wiśni z/c 200ml	40	Salata 15g	3			W:	306,6227	g
Dżem owocowy niskosłodzony 25g	63			Pomidor 30g	6			w tym cukry:	24,4925	g	
Pomidor 30g	6							Blonnik:	32,389	g	
Salata liście 10g	2							Sód:	3694,04	mg	
	660			826		360		152			

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

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