

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
D01. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	2134 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Łazanki z kapustą kiszoną i kielbasą (GLU PSZ, SOJ) 300g	408	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	179			B:	80,2805 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Kompot z wiśni z/c 200ml	40	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	79			T:	76,108 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			w tym nasycone	33,9682 g
Pasta z jaj (JAJ, MLE) 75g	186			Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129			W:	291,539 g	
Miód nektarowy 25g	80			Surówka z selera ze śmietaną (SEL, MLE) 50g	28			w tym cukry:	10,1175 g	
Ogórek świeży 30g	5			Salata liście 10g	2			Błonnik:	19,854 g	
Salata liście 10g	2							Sód:	2765,07 mg	
	837			715		492		90		
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	2089 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Hasze z wolowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	97,3155 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	63,17 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salata z pomidorem i sosem vinegrette 100g	79	Sucha z fileta 60g	80			w tym nasycone	29,2363 g
Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z wiśni z/c 200ml	40	Pomidor 100g	17			W:	294,265 g	
Miód nektarowy 25g	80			Liść sałaty 10g	2			w tym cukry:	10,6975 g	
Pomidor 30g	6							Błonnik:	20,887 g	
Salata liście 10g	2							Sód:	2963,86 mg	
	730			839		430		90		
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), serkiem (MLE, RYB) tartare i warzywami	207	EN:	2153 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Hasze z wolowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226			B:	107,106 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	73,105 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salata z pomidorem i sosem vinegrette 100g	79	Sucha z fileta 60g	80			w tym nasycone	35,0583 g
Jajko na miękko (JAJ) 50g	78	Kompot z wiśni b/c 200ml	24	Pomidor 100g	17			W:	285,763 g	
Poledwica soppoka (GLU PSZ, SOJ) 40g	38			Liść sałaty 10g	2			w tym cukry:	5,4855 g	
Pomidor 30g	6							Błonnik:	27,907 g	
Salata liście 10g	2							Sód:	3194,22 mg	
	633			823		400		297		
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna mieszana z miętą b/c 200ml	0	Kefir (MLE) sokódski 180ml	90	EN:	1965 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Hasze z wolowiny z sosem (GLU PSZ, SEL, MLE) 100/100g	237	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	101,871 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	55,668 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salata z pomidorem i sosem vinegrette 100g	79	Sucha z fileta 60g	80			w tym nasycone	26,0643 g
Poledwica soppoka (GLU PSZ, SOJ) 60g	58	Kompot z wiśni z/c 200ml	40	Pomidor 100g	17			W:	275,644 g	
Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Liść sałaty 10g	2			w tym cukry:	10,1975 g	
Pomidor 30g	6							Błonnik:	10,1975 g	
Salata liście 10g	2							Sód:	3701,45 mg	
	644			839		392		90		

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

SOJ - 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,
MCK - Mleczaki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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