

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
D01. DIETA PODSTAWOWA	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa jarzynowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna b/c 200ml	0	Baton Sante Raw z orzechami (ORZ, OZI) i nasionami chia 35g	128	EN:	2223 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Befsztyk po poznańsku smażony (GLU PSZ, JAJ) 90/100g	239	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	179			B:	116,23 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	79			T:	73,6719 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			W:	30,6366 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) z rzodkiewką 150g	221	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Baton drobiowy 60g	66			w tym cukry:	285,007 g
	Ogórek świeży 50g	9			Pomidor 100g	17			Blonnik:	3484262 g
	Papryka 30g	11			Salata liście 10g	2			Sód:	27,5457 g
	Salata liście 10g	2								2858,92 mg
		832		845		418		128		
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa jarzynowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna b/c 200ml	0	Skvr joqurt (MLE) typu islandzkiego naturalny 150q	96	EN:	2329 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Wołowina w potrawce (GLU PSZ, MLE) 70/100g	270	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	135,423 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	67,8272 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Baton drobiowy 60g	66			W:	31,6864 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Pomidor 100g	17			w tym nasyczone:	308,475 g
	Jabiko 150g	95			Salata liście 10g	2			w tym cukry:	28,3472 g
	Pomidor 30g	6							Blonnik:	29,5586 g
	Salata liście 10g	2							Sód:	3034,20 mg
		912		905		416		96		
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa jarzynowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masklem (MLE) i warzywami	157	EN:	2365 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Wołowina w potrawce (GLU PSZ, MLE) 70/100g	270	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226			B:	140,166 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226	Kasza gryczana na sypko 150g	233	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Skvr joqurt (MLE) typu islandzkiego naturalny 150q	96	T:	72,4262 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Baton drobiowy 60g	66			W:	33,8896 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			w tym nasyczone:	309,444 g
	Jabiko 150g	95			Salata liście 10g	2			w tym cukry:	23,7692 g
	Pomidor 30g	6							Blonnik:	36,0986 g
	Salata liście 10g	2							Sód:	2702,35 mg
	Ogórek świeży 50g	9								
		866		860		386		253		
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Makaron (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	232	Zupa jarzynowa z ziemniakami (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	244	Herbata czarna b/c 200ml	0	Skvr joqurt (MLE) typu islandzkiego naturalny 150q	96	EN:	2253 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Wołowina w potrawce (GLU PSZ, MLE) 70/100g	270	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	135,353 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Kasza jęczmienna na sypko (GLU JECZ) 200g	262	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	59,5772 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Salatka z buraczków z olejem rzepakowym 120g	98	Baton drobiowy 60g	66			W:	26,2144 g
	Twarożek ze śmietaną (MLE) 150g	220	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Pomidor 100g	17			w tym nasyczone:	308,405 g
	Jabiko 150g	95			Salata liście 10g	2			w tym cukry:	28,3472 g
	Pomidor 30g	6							Blonnik:	29,5586 g
	Salata liście 10g	2							Sód:	3033,30 mg
		874		905		378		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, pistacie, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasyczone w tym tłuszcze nasyczone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki i 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,