

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
D01. DIETA PODSTAWOWA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Pudding (MLE) tapioki z musem z malin 150g	127	EN:	2389 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Gotabki z mięsa i ryżu z sosem pomidorowym (GLU PSZ, MLE, SEL) 230/100g	476	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	179			B:	106,948 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	79			T:	78,347 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	35	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			W:	27,6474 g
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212			Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	331,966 g
	Filet delikatesowy z kurcząt 40g	40			Surówka z selera ze śmietaną (SEL, MLE) 50g	28			w tym cukry:	12,0583 g
	Papryka 30g	11			Liść sałaty 10g	2			Błonnik:	34,814 g
	Salata liście 10g	2							Sód:	3718,67 mg
		811		997		454		127		
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Pudding (MLE) tapioki z musem z malin 150g	127	EN:	2055 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	93,887 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Salata z pomidorem i sosem vinegrette 100g	79	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	62,069 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	35	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	26,8333 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3			W:	294,083 g
	Filet delikatesowy z kurcząt 40g	40			Pomidor 30g	6			w tym cukry:	12,5613 g
	Pomidor 30g	6							Błonnik:	26,384 g
	Salata liście 10g	2							Sód:	3066,45 mg
		672		825		431		127		
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE) i warzywami	157	EN:	2111 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226			B:	110,349 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226	Salata z pomidorem i sosem vinegrette 100g	79	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Pudding (MLE) tapioki z musem z malin 150g	127	T:	66,284 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z owoców mieszanych b/c 200ml	19	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	28,9353 g
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3			W:	304,117 g
	Filet delikatesowy z kurcząt 40g	40			Pomidor 30g	6			w tym cukry:	7,84934 g
	Pomidor 30g	6							Błonnik:	33,404 g
	Salata liście 10g	2							Sód:	2727,36 mg
		617		809		401		284		
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza manna (GLU PSZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	189	Zupa szpinakowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Pudding (MLE) tapioki z musem z malin 150g	127	EN:	1974 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Risotto z mięsem wołowym i warzywami (GLU PSZE, MLE, SEL) 200/100g	441	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	92,8411 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Salata z pomidorem i sosem vinegrette 100g	79	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	53,4431 g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z owoców mieszanych z/c 200ml	35	Schab pieczony z Bobrownik 60g	91			W:	22,941 g
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	61			Salata 15g	3			W:	294,421 g
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Pomidor 30g	6			w tym cukry:	12,604 g
	Pomidor 30g	6							Błonnik:	26,384 g
	Salata liście 10g	2							Sód:	3260,89 mg
		629		825		393		127		

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 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, pistacie, 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 / siarczyny,
LUB - Lubin i produkty pochodne,
MCK - Mleczaki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: weglowodany

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