

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
D01. DIETA PODSTAWOWA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa szpinakowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Mus multi warzywny w tubce 110g	28	EN:	2204 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Gulasz węgierski z szynki wieprzowej z papryką i pieczarkami (GLU PSZ) 70/100g	284	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	179			B:	107,922 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	79			T:	72,9782 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75			w tym nasvcone	26,6068 g
	Szynka z pasieki 60g	60	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164			W:	293,373 g
	Papryka 50g	18			Ser (MLE) żółty gouda 30g	105			w tym cukry	14,9845 g
	Pomidor 30g	6			Salata liście 10g	2			Blonnik:	26,638 g
	Salata liście 10g	2							Sód:	3704,84 mg
		669		903		604		28		
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa szpinakowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Mus multi warzywny w tubce 110g	28	EN:	2119 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Gulasz węgierski z szynki wieprzowej z dynią i cukinią (GLU PSZ) 70/100g	275	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	100,699 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75			T:	61,9772 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	36	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164			W:	24,6937 g
	Szynka z pasieki 60g	60	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			w tym nasvcone	302,506 g
	Dżem owocowy niskokaloryczny 25g	63			Liść sałaty 10g	2			w tym cukry	21,3905 g
	Pomidor 30g	6							Blonnik:	26,011 g
	Salata liście 10g	2							Sód:	3456,00 mg
		714		828		549		28		
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa szpinakowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	184	EN:	2290 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Gulasz węgierski z szynki wieprzowej z dynią i cukinią (GLU PSZ) 70/100g	275	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226			B:	109,462 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Mus multi warzywny w tubce 110g	28	T:	74,9092 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Surówka wielowarzywna (SEL, GOR) z olejem rzepakowym 120g	102	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164			w tym nasvcone	27,4981 g
	Szynka z pasieki 60g	60	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	15	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	317,665 g
	Papryka 50g	14			Liść sałaty 10g	2			w tym cukry	11,4 g
	Pomidor 30g	6							Blonnik:	35,206 g
	Salata liście 10g	2							Sód:	3598,21 mg
	Suchary (GLU PSZ) bezcukrowe 2szt	71								
		681		878		519		212		
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Zacierka jajeczna (GLU PSZ, JAJ) na mleku 2% tl (MLE) 300ml	226	Zupa szpinakowa (GLU PSZ, SEL, MLE) z ziemniakami 400ml	270	Herbata czarna b/c 200ml	0	Mus multi warzywny w tubce 110g	28	EN:	2043 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Gulasz węgierski z szynki wieprzowej z dynią i cukinią (GLU PSZ) 70/100g	275	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	100,629 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37			T:	53,7272 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37	Brokuły z wody 120g	36	Paprykarz własny 100g (RYB,SEL)	164			w tym nasvcone	19,2217 g
	Szynka z pasieki 60g	60	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			W:	302,436 g
	Dżem owocowy niskokaloryczny 25g	63			Liść sałaty 10g	2			w tym cukry	21,3905 g
	Pomidor 30g	6							Blonnik:	26,011 g
	Salata liście 10g	2							Sód:	3455,10 mg
		676		828		511		28		

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 pszeniny,
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,łaskowe,pekan,nerkownicę,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,
SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
ŁUB - 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,