

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
D01. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku 2% tl (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna b/c 200ml	0	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2249 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem potrawkowym z roszynkami (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	247	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	179			B:	102,881 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 35g	79			T:	68,208 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Surówka z marchwi i jabłek z olejem rzepakowym 120g	96	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75			W:	29,7914 g
	Kielbasa bracka na gorąco 70g	183	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Szynka z kotła (SOJ, MLE) 60g	109			w tym: cukry:	319,309 g
		33			Pomidor 100g	17			Blonnik:	18,7615 g
		72			Salata liście 10g	2			Sód:	27,231 g
		5								3753,00 mg
		2								
		861		857		461		70		
D02. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku 2% tl (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna b/c 200ml	0	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2115 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem potrawkowym z roszynkami (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	247	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	100,995 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75			T:	57,552 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	36	Szynka z kotła (SOJ, MLE) 60g	109			W:	26,7236 g
	Parówki z filetem indyka (MLE) 70g	143	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Pomidor 100g	17			w tym: nasyczone:	309,53 g
		72			Salata liście 10g	2			w tym: cukry:	14,8945 g
		6							Blonnik:	25,281 g
		2							Sód:	3640,87 mg
		789		797		459		70		
D03. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku 2% tl (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MLE), jajkiem (JAJ) i warzywami	190	EN:	2213 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem potrawkowym z roszynkami (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	247	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226			B:	106,133 g
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	T:	64,256 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 10g	75	Brokuły z wody 120g	36	Szynka z kotła (SOJ, MLE) 60g	109			W:	29,5948 g
	Parówki z filetem indyka (MLE) 70g	143	Kompot z czarnej porzeczki b/c 200ml	15	Pomidor 100g	17			w tym: nasyczone:	321,569 g
		72			Salata liście 10g	2			w tym: cukry:	10,2465 g
		6							Blonnik:	32,621 g
		2							Sód:	3344,07 mg
		9								
		743		781		429		260		
D05. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jaglana na mleku 2% tl (MLE) 300ml	209	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MLE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna b/c 200ml	0	Mus owocowo-warzywny z mango w tubce 100g	70	EN:	2039 kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Pulpet drobiowy (GLU PSZ, JAJ) gotowany z sosem potrawkowym z roszynkami (GLU PSZ, MLE, SO2) 100/100g	247	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	100,925 g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Ziemniaki z wody 200g	216	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37			T:	49,302 g
	Masło extra 82% tl. porc. (MLE) 5g	37	Brokuły z wody 120g	36	Szynka z kotła (SOJ, MLE) 60g	109			W:	21,2516 g
	Parówki z filetem indyka (MLE) 70g	143	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	31	Pomidor 100g	17			w tym: nasyczone:	309,46 g
		72			Salata liście 10g	2			w tym: cukry:	14,8945 g
		6							Blonnik:	25,281 g
		2							Sód:	3639,97 mg
		751		797		421		70		

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 - 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,
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczaiki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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