

	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	Maślanka (MLE) naturalna 330ml	158	EN:	2279	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Łazanki z kapustą kiszoną i kiełbasą (GLU PSZ, SOJ) 300g	408	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	179			B:	102,924	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:	80,11925	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			W tym nasycone	30,78168	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Poleđwica z pasieki 60g	58			W:	299,44	g
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 40g	55			Mix salat z pomidorami, pestkami dyni z olejem rzepakowym 75g	113			w tym cukry:	29,7145	g
	Jabłko 150g	95							Blonnik:	23,0775	g
	Pomidor 30g	6							Sód:	3258,67	mg
	Salata liście 10g	2									
		899		718		504		158			
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	Maślanka (MLE) naturalna 330ml	158	EN:	2551	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Pierogi leniwe (MLE, JAJ, GLU PSZ) b/c 250g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	129,211	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75			T:	82,76025	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z wiśni z/c 200ml	40	Poleđwica z pasieki 60g	58			W tym nasycone	36,68176	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Mix salat z pomidorami i olejem rzepakowym 75g	79			W:	335,741	g
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 40g	55							w tym cukry:	32,1665	g
	Jabłko 150g	95							Blonnik:	25,45575	g
	Pomidor 30g	6							Sód:	3080,14	mg
	Salata liście 10g	2									
		899		1026		468		158			
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), serkiem (MLE, RYB) tartare i warzywami	207	EN:	2659	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Pierogi leniwe (MLE, JAJ, GLU PSZ) b/c 250g	606	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	226			B:	138,503	g
	Pieczywo razowe (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	226	Surówka z marchwi z olejem 120g	96	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Maślanka (MLE) naturalna 330ml	158	T:	91,97125	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z wiśni z/c 200ml	40	Poleđwica z pasieki 60g	58			W tym nasycone	36,40678	g
	Jajecznicza (JAJ) na maśle (MLE) 100g	195			Mix salat z pomidorami i olejem rzepakowym 75g	79			W:	338,104	g
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 40g	55							w tym cukry:	30,3455	g
	Jabłko 150g	95							Blonnik:	27,70275	g
	Pomidor 30g	6							Sód:	3118,86	mg
	Salata liście 10g	2									
		844		1012		438		365			
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	Maślanka (MLE) naturalna 330ml	158	EN:	2361	kcal
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) b/c 200ml	26	Pierogi leniwe (MLE, JAJ, GLU PSZ) b/c 250g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256			B:	120,711	g
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	256	Marchew oprószana (GLU PSZ, MLE) z groszkiem 120g	110	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37			T:	65,16425	g
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z wiśni z/c 200ml	40	Poleđwica z pasieki 60g	58			W tym nasycone	28,62378	g
	Szynkowa zawsze bez dodatku E 60g	84			Mix salat z pomidorami i olejem rzepakowym 75g	79			W:	336,338	g
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52							w tym cukry:	32,1665	g
	Jabłko 150g	95							Blonnik:	25,45575	g
	Pomidor 30g	6							Sód:	3170,66	mg
	Salata liście 10g	2									
		747		1026		430		158			

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 pszennv,
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,
GLU JEĆZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny
GOR - Gorczyca i produkty pochodne,
[EN]: energia [kcal]
T: tłuszcz

SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy; włoskie,łaskowe,pekan,nerkowce,pistacie,międąły,
SEL - Seler i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasycone w tym tłuszczze nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mieczażki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

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