

05.06.2026 piątek

Oddział Rehabilitacja

Dieta podstawowa:

I śniadanie: Płatki ryżowe na mleku^{*1,7} 450ml, masło roślinne^{*7} 15g, pieczywo pszenno-żytnie^{*1} 100g, ser biały^{*3,6} 80g, powidła śliwkowe

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem^{*1,7,9} 450ml, ziemniaki^{*1} 150g, ryba pieczona^{*1,3,7,9} 150g, surówka z kapusty kiszonej, marchewki, pora, jabłka z olejem 150g, kompot z owoców mrożonych z porzeczką 300ml z/c

Kolacja: Herbata 300ml z/c, masło roślinne^{*7} 15g, pieczywo pszenno-żytnie^{*1} 100g, serek topiony^{*610} 0g, rukola, rzodkiewka

Energia: 2608 kcal Białko: 130,29 g Tłuszcz: 97,23 g Węglowodany: 324,71 g Cukry Proste: 39,59 g Nasycone Kwasy Tłuszczowe: 40,10 g Błonnik: 42,56 g Sód: 2333,37 mg

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów :

I śniadanie: Płatki ryżowe na mleku^{*1,7} 450ml, masło roślinne^{*7} 15g, pieczywo pszenno-żytnie^{*1} 100g, ser biały^{*3,6} 80g, powidła śliwkowe

II śniadanie: mus owocowy

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem^{*1,7,9} 450ml, ziemniaki^{*1} 150g, ryba pieczona^{*1,3,7,9} 150g, surówka z kapusty kiszonej, marchewki, pora, jabłka z olejem 150g, kompot z owoców mrożonych z porzeczką 300ml z/c

Podwieczorek: serek homogenizowany 150g

Kolacja: Herbata 300ml z/c, masło roślinne^{*7} 15g, pieczywo pszenno-żytnie^{*1} 100g, serek topiony^{*610} 0g, rukola, rzodkiewka

Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1 gluten, 2 skorupiaki, 3 jaja, 4 ryby, 5 orzeszki ziemne, 6 soja, 7 mleko, 8 orzechy, 9 seler, 10 gorczyca, 11 ziarna sezamu, 12 dwutlenek siarki, 13 łubin, 14 mięczaki

(*) produkt zawiera dany alergen

(+) produkt może zawierać dany alergen

Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1 gluten, 2 skorupiaki, 3 jaja, 4 ryby, 5 orzeszki ziemne, 6 soja, 7 mleko, 8 orzechy, 9 seler, 10 gorczyca, 11 ziarna sezamu, 12 dwutlenek siarki, 13 łubin, 14 mięczaki

(*) produkt zawiera dany alergen

(+) produkt może zawierać dany alergen