

<p><b>DIETA PODSTAWOWA[1]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), polędwica sopocka wieprzowa 60g (6), serek tartare 20 g 1 szt. (7), kawa zbożowa na ml 220ml, ogórek konserwowy 100g</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), pieczeń ze schabu wieprzowa w sosie własnym 200g (1) (mięso 100g + sos 100g), sałatka z buraków z cebulką 130g, kompot truskawkowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> babka piaskowa 100g (1,3,7)</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony drobiowy 60g (6), herbata leśna 220 ml, rzodkiew biała 100g,</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek pomarańczowy 220ml</p>	<p><b>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), polędwica sopocka wieprzowa 60g (6), serek tartare 20 g 1 szt. (7), kawa zbożowa na ml 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), schab gotowany w sosie pietruszkowym (100g mięso + 100 g sos) (1), sałatka z buraczków i jabłek na ciepło 130g, kompot truskawkowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> babka piaskowa 100g (1,3,7)</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasztet pieczony drobiowy 60g (6), herbata leśna 220 ml, roszonek 30g,</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek pomarańczowy 220ml</p>
<p><b>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [6]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), polędwica sopocka wieprzowa 60g(6), serek tartare 20 g 1 szt. (7), kawa zbożowa na ml b/c 220ml, ogórek konserwowy 100g</p> <p><b>II śniadanie:</b> jogurt naturalny 150 ml (7)</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), schab gotowany w sosie pietruszkowym (100g mięso + 100 g sos) (1), sałatka z buraków z cebulką 130g, kompot truskawkowy b/c 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> babka piaskowa 100g (1,3,7)</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony drobiowy 60g (6), herbata leśna b/c 220 ml, rzodkiew biała 100g,</p> <p><b>II Kolacja CUKRZ:</b> masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), kiełbasa szynka wieprzowa 40g (6), roszonek 30g, herbata leśna b/c 220ml</p>	<p><b>DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [9]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), polędwica sopocka wieprzowa 100g (6), serek tartare 20 g 1 szt. (7), kawa zbożowa na ml 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), schab gotowany w sosie pietruszkowym (200g mięso + 100 g sos) (1), sałatka z buraczków i jabłek na ciepło 130g, kompot truskawkowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> babka piaskowa 100g (1,3,7)</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasztet pieczony drobiowy 60g (6), herbata leśna 220 ml, roszonek 30g,</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek pomarańczowy 220ml</p>
<p><b>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU )DIETA OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), polędwica sopocka wieprzowa 60g(6), serek tartare 20 g 1 szt. (7), kawa zbożowa na ml b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>II śniadanie:</b> jogurt naturalny 150 ml (7)</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), schab gotowany w sosie pietruszkowym (100g mięso + 100 g sos) (1), sałatka z buraczków i jabłek na ciepło 130g, kompot truskawkowy b/c 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> babka piaskowa 100g (1,3,7)</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony drobiowy 60g (6), herbata leśna b/c 220 ml, roszonek 30g,</p> <p><b>II Kolacja CUKRZ:</b> masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), kiełbasa szynka wieprzowa 40g (6), roszonek 30g, herbata leśna b/c 220ml</p>	<p><b>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł.82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), polędwica sopocka wieprzowa 60g(6), dżem wiśniowy 1 szt., kawa zbożowa na wodzie 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), schab gotowany w sosie pietruszkowym (100g mięso + 100 g sos) (1), sałatka z buraczków i jabłek na ciepło 130g, kompot truskawkowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> babka piaskowa 100g (1,3,7)</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasztet pieczony drobiowy 60g (6), herbata leśna 220 ml, roszonek 30g,</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek pomarańczowy 220ml</p>
	<p><b>DIETA WEGETARIAŃSKA +ryby [ 1/WE]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), dżem wiśniowy 50g 2 szt, serek tartare 40 g 2 szt. (7), kawa zbożowa na ml 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Obiad:</b> <u>Rosół na wywarze warzywnym z</u> makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), jajko gotowane 100g 2 szt. w sosie pietruszkowym 100g (1), sałatka z buraków z cebulką 130g, kompot truskawkowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> babka piaskowa 100g (1,3,7)</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek wiejski 200g (7), herbata leśna 220 ml, rzodkiew biała 100g,</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek pomarańczowy 220ml</p>

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 01.04.2024 r.

DIETA PODSTAWOWA[1]		DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUB. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE. SOKU ŻOŁĄDKOWEGO(WRZODOWA) [4], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2357.6	Wartość energetyczna [kcal]	2212.8
Wartość energetyczna [kJ]	9887.7	Wartość energetyczna [kJ]	9298.7
Białko [g]	92.2	Białko [g]	86
Tłuszcz [g]	100.4	Tłuszcz [g]	78.7
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	41.8	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	40.2
Węglowodany ogółem [g]	277.73	Węglowodany ogółem [g]	297.6
Cukry [g]	75.98	Cukry [g]	76.91
Błonnik pokarmowy [g]	13.16	Błonnik pokarmowy [g]	15.23
Sól [g]	5.56	Sól [g]	4.46
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA (wysokobiałkowa)[9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2361.1	Wartość energetyczna [kcal]	2377.8
Wartość energetyczna [kJ]	9918.1	Wartość energetyczna [kJ]	9988.5
Białko [g]	99	Białko [g]	107.9
Tłuszcz [g]	87.7	Tłuszcz [g]	87.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	44.7	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	44.2
Węglowodany ogółem [g]	301.03	Węglowodany ogółem [g]	297.24
Cukry [g]	70.52	Cukry [g]	74.84
Błonnik pokarmowy [g]	14.48	Błonnik pokarmowy [g]	15.58
Sól [g]	6.51	Sól [g]	5.46
ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA [3/6]		DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2348.6	Wartość energetyczna [kcal]	2140
Wartość energetyczna [kJ]	9865.2	Wartość energetyczna [kJ]	8995.4
Białko [g]	98.9	Białko [g]	80.7
Tłuszcz [g]	87.4	Tłuszcz [g]	73.1
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	44.7	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	36.1
Węglowodany ogółem [g]	298.47	Węglowodany ogółem [g]	298.1
Cukry [g]	69.08	Cukry [g]	70.85
Błonnik pokarmowy [g]	14.3	Błonnik pokarmowy [g]	16.82
Sól [g]	5.6	Sól [g]	5.2
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		Wartość energetyczna [kcal]	2055
		Wartość energetyczna [kJ]	8648.2
		Białko [g]	81.2
		Tłuszcz [g]	63.3
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	26.6
		Węglowodany ogółem [g]	296.49
		Cukry [g]	91.71
		Błonnik pokarmowy [g]	13.1
		Sól [g]	2.99

*W zakładzie używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczycę, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.*

*b/c – bez cukru*

Legenda alergenów w nawiasach ( ):

1. Gluten. 2. Skorupiaki i produkty pochodne. 3. Jaja i produkty pochodne. 4. Ryby i produkty pochodne. 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne. 6. Soja i produkty pochodne. 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą). 8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca. 9. Seler i produkty pochodne. 10. Gorczyca i produkty pochodne. 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne. 12. Dwutlenek siarki i siarczyny. 13. Łubin i produkty pochodne. 14. Mięczaki i produkty pochodne.

*Jadłospis opracowany przez Dietetyka Działu Żywnienia*

*Jadłospis zatwierdzony przez Kierownika Działu Żywnienia*

*Szczegółowa LEGENDA SUBSTANCJI LUB PRODUKTÓW  
POWODUJĄCYCH ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI*

*ZAŁĄCZNIK I*

*ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011  
SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE  
NIETOLERANCJI*

- 1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:*
  - a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę ( 1 );*
  - b) maltodekstryn na bazie pszenicy ( 1 );*
  - c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;*
  - d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;*
- 2. Skorupiaki i produkty pochodne;*
- 3. Jaja i produkty pochodne;*
- 4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:*
  - a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;*
  - b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;*
- 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;*
- 6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:*
  - a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego ( 1 );*
  - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D -alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;*
  - c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;*
  - d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;*
- 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:*
  - a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,*
  - b) laktitolu;*
- 8. Orzechy, tj. migdały (Amygdalus communis L.), orzechy laskowe (Corylus avellana), orzechy włoskie (Juglans regia), orzechy nerkowca (Anacardium occidentale), orzeszki pekan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (Bertholletia excelsa), pistacje/orzechy pistacjowe (Pistacia vera), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (Macadamia ternifolia), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;*
- 9. Seler i produkty pochodne;*
- 10. Gorczyca i produkty pochodne;*
- 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;*
- 12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub> dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;*
- 13. Łubin i produkty pochodne;*
- 14. Mięczaki i produkty pochodne.*
  - 1) Oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstał.*