

<p><b>DIETA PODSTAWOWA[1]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> ryż na mleku 400ml (1,7), B/M- ryż na wodzie 400ml(1), masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka gotowana wieprzowa 60g(6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata poziomkowa 220ml, ogórek kiszony 100g</p> <p><b>Obiad:</b> Zupa barszcz ukraiński z fasolą i ziemniakami (1,7,9), spaghetti mięsno (wieprzowe) - warzywne 300g (1,9), mieszanka kompotowa (czarna porzeczka, agrest, truskawka) 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Mandarynka 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica miodowa drobiowa 60g (6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek multiwitamina 200ml</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), szynka gotowana wieprzowa 60g(6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata poziomkowa b/c 220ml, ogórek kiszony 100g</p> <p><b>II śniadanie:</b> kefir naturalny 150ml (7)</p> <p><b>Obiad:</b> Zupa barszcz ukraiński z fasolą i ziemniakami (1,7,9),spaghetti mięsno (wieprzowe) - warzywne 300g (1,9), mieszanka kompotowa (czarna porzeczka, agrest, truskawka) b/c 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Mandarynka 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica miodowa drobiowa 60g (6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>II Kolacja CUKRZ:</b> masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek tartare ziołowy 20g (7), sałata strzępiasta 30g, herbata czarna b/c 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), szynka gotowana wieprzowa 60g(6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata poziomkowa b/c 220ml, sałata strzępiasta 30g</p> <p><b>II śniadanie:</b> kefir naturalny 150ml (7)</p> <p><b>Obiad:</b> Zupa barszcz czerwony z ziemniakami (1,7,9), spaghetti mięsno (wieprzowe) - warzywne 300g (1,9), mieszanka kompotowa (czarna porzeczka, agrest, truskawka) b/c 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Mandarynka 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica miodowa drobiowa 60g (6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>II Kolacja CUKRZ:</b> masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek tartare ziołowy 20g (7), sałata strzępiasta 30g, herbata czarna b/c 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> ryż na mleku 400ml (1,7), B/M- ryż na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka gotowana wieprzowa 60g (6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata poziomkowa 220ml, sałata strzępiasta 30g</p> <p><b>Obiad:</b> Zupa barszcz czerwony z ziemniakami (1,7,9), spaghetti mięsno (wieprzowe) - warzywne 300g (1,9), mieszanka kompotowa (czarna porzeczka, agrest, truskawka) 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Banan 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), polędwica miodowa drobiowa 60g (6), herbata czarna 220 ml, pomidor 100g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek multiwitamina 200ml</p> <p><b>DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [9]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> ryż na mleku 400ml (1,7), B/M- ryż na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka gotowana wieprzowa 100g (6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata poziomkowa 220ml, sałata strzępiasta 30g</p> <p><b>Obiad:</b> Zupa barszcz czerwony z ziemniakami (1,7,9), spaghetti mięsno (wieprzowe) - warzywne 300g (1,9), mieszanka kompotowa (czarna porzeczka, agrest, truskawka) 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Banan 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), polędwica miodowa drobiowa 100g (6), herbata czarna 220 ml, pomidor 100g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> kefir naturalny 150g (7)</p> <p><b>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMŁECZNA [11/ML]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> ryż na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka gotowana wieprzowa 80g (6), herbata poziomkowa 220ml, sałata strzępiasta 30g</p> <p><b>Obiad:</b> Zupa barszcz czerwony z ziemniakami bez zabielenia (1,9), spaghetti mięsno (wieprzowe) - warzywne 300g (1,9), mieszanka kompotowa (czarna porzeczka, agrest, truskawka) 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Banan 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), polędwica miodowa drobiowa 60g (6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek multiwitamina 200ml</p> <p><b>DIETA WEGETARIAŃSKA +ryby [ 1/WE]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> ryż na mleku 400ml (1,7), B/M- ryż na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), konserwa rybna śledź w pomidorach 170g (1,4,6,7,9,10), herbata poziomkowa 220ml, ogórek kiszony 100g</p> <p><b>Obiad:</b> Zupa barszcz ukraiński z fasolą i ziemniakami (1,7,9), spaghetti warzywne 300g (1,9), mieszanka kompotowa (czarna porzeczka, agrest, truskawka) 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Banan 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), twaróg półtłusty 80g (7), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek multiwitamina 200ml</p>
--	--

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 27.04.2024r.

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]	2096.8	Wartość energetyczna [kcal]	2092.9
Wartość energetyczna [kJ]	8816	Wartość energetyczna [kJ]	8799.3
Białko [g]	69.4	Białko [g]	69
Tłuszcz [g]	67.9	Tłuszcz [g]	67.9
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	32.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	32.3
Węglowodany ogółem [g]	312.75	Węglowodany ogółem [g]	311.97
Cukry [g]	91.73	Cukry [g]	91.28
Błonnik pokarmowy [g]	21.53	Błonnik pokarmowy [g]	21.27
Sól [g]	4.94	Sól [g]	3.23
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA (wysokobiałkowa)[9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	1893.7	Wartość energetyczna [kcal]	2195.5
Wartość energetyczna [kJ]	7954.1	Wartość energetyczna [kJ]	9223.4
Białko [g]	74.1	Białko [g]	84.6
Tłuszcz [g]	67.2	Tłuszcz [g]	77.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.8	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	36.4
Węglowodany ogółem [g]	258.18	Węglowodany ogółem [g]	300.39
Cukry [g]	45.94	Cukry [g]	79.07
Błonnik pokarmowy [g]	20.33	Błonnik pokarmowy [g]	21.27
Sól [g]	5.19	Sól [g]	4.13
DIETA 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]	1887.7	Wartość energetyczna [kcal]	1996.3
Wartość energetyczna [kJ]	7928.8	Wartość energetyczna [kJ]	8396.2
Białko [g]	73.6	Białko [g]	64
Tłuszcz [g]	67.1	Tłuszcz [g]	62.1
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.8	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	28.3
Węglowodany ogółem [g]	257.26	Węglowodany ogółem [g]	305.67
Cukry [g]	46.21	Cukry [g]	82.84
Błonnik pokarmowy [g]	20.26	Błonnik pokarmowy [g]	21.11
Sól [g]	4.61	Sól [g]	3.02
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		Wartość energetyczna [kcal]	2168
		Wartość energetyczna [kJ]	9114.4
		Białko [g]	81.7
		Tłuszcz [g]	71.4
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.1
		Węglowodany ogółem [g]	309.85
		Cukry [g]	91.32
		Błonnik pokarmowy [g]	20.76
		Sól [g]	4.51

--	--

*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 Żywienia*

*Jadłospis zatwierdzony przez Kierownika Działu Żywienia*

*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 glukozy na bazie pszenicy zawierających dekstrozę ( 1 );
    - b) maltodekstryn na bazie pszenicy ( 1 );
    - c) syropów glukozy 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.