

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1), masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), kielbasa żywiecka 60g(6), serek fromage 40 1/2 szt. (7), herbata leśna 220ml, rzodkiewka 100g</p> <p>Obiad: Zupa grysikowa 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, kotlet smażony z piersi kurczaka 100g (1,3), sałatka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i olejem rzepakowym 130g, kompot truskawkowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: Jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka z indyka 60g (6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: Mus brzoskwiniowy 100g</p> <p>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [6]</p> <p>Śniadanie: masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), kielbasa żywiecka 60g(6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata leśna 220ml, rzodkiewka 100g</p> <p>II śniadanie: Kefir naturalny 150ml (7)</p> <p>Obiad: Zupa grysikowa 400g (1,7,9), ziemniaki got. 250g, gotowana pierś z kurczaka 100g, sos koperkowy 100g (1), sałatka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i olejem rzepakowym 130g, kompot truskawkowy b/c 220ml</p> <p>Podwieczorek: Jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka z indyka 60g (6), herbata czarna b/c 220ml, papryka 100g</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), ser twarogowy 50g (7), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p> <p>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU /DIETA OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]</p> <p>Śniadanie: masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), kielbasa żywiecka 60g(6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata leśna 220ml, sałata 30g</p> <p>II śniadanie: Kefir naturalny 150ml (7)</p> <p>Obiad: Zupa grysikowa 400g (1,7,9), ziemniaki got. 250g, got. pierś z kurczaka 100g, sos koperkowy 100g (1), marchew gotowana 130g, kompot truskawkowy b/c 220ml</p> <p>Podwieczorek: Jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka z indyka 60g (6), herbata czarna b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), ser twarogowy 50g (7), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), kielbasa żywiecka 60g(6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata leśna 220ml, sałata 3 liście 30g</p> <p>Obiad: Zupa grysikowa 400g (1,7,9), ziemniaki got. 250g, got. pierś z kurczaka 100g, sos koperkowy 100g (1),warzywa gotowane 130g (marchew, seler, pietruszka) (1,9), kompot wiśniowy 220ml,</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka z indyka 60g (6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: Mus brzoskwiniowy 100g</p> <p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [9]</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), kielbasa żywiecka 100g(6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata leśna 220ml, sałata 3 liście 30g</p> <p>Obiad: Zupa grysikowa 400g (1,7,9), ziemniaki got. 250g, got. pierś z kurczaka 200g, sos koperkowy 100g (1), warzywa gotowane 130g (marchew, seler, pietruszka) (1,9), kompot wiśniowy 220ml,</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka z indyka 100g (6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: Mus brzoskwiniowy 100g</p> <p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), kielbasa żywiecka 60g(6), dżem porzeczkowy 25g 1 szt., herbata leśna 220ml, sałata 3 liście 30g</p> <p>Obiad: Zupa grysikowa bez zabelania 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, got. pierś z kurczaka 100g, sos koperkowy 100g (1), warzywa gotowane 130g (marchew, seler, pietruszka) (1,9), kompot wiśniowy 220ml,</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka z indyka 60g (6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: Mus brzoskwiniowy 100g</p> <p>DIETA WEGETARIAŃSKA +ryby [1/WE]</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), dżem porzeczkowy 50g 2 sztuki, serek deliser 40g 2 szt. (7), herbata leśna 220ml, rzodkiewka 100g</p> <p>Obiad: Zupa grysikowa 400g (1,7,9), ziemniaki got. 250g, kotlet smażony z kaszy jaglanej 100g (1,3), sałatka z fasolki szparagowej z musztardą 130g (10), kompot wiśniowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek wiejski 1op. 200g (7), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: Mus brzoskwiniowy 100g</p>
--	--

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 05.05.2024r.

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]	1979.2	Wartość energetyczna [kcal]	2153.8
Wartość energetyczna [kJ]	8300.6	Wartość energetyczna [kJ]	9045.8
Białko [g]	77.5	Białko [g]	75.4
Tłuszcz [g]	82	Tłuszcz [g]	78.2
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	38.1	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	40.3
Węglowodany ogółem [g]	241.1	Węglowodany ogółem [g]	297.21
Cukry [g]	39.14	Cukry [g]	71.02
Błonnik pokarmowy [g]	16.97	Błonnik pokarmowy [g]	20.62
Sól [g]	6.98	Sól [g]	4.27
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA (wysokobiałkowa)[9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	1975.3	Wartość energetyczna [kcal]	2402
Wartość energetyczna [kJ]	8288.6	Wartość energetyczna [kJ]	10082.9
Białko [g]	75.9	Białko [g]	104.8
Tłuszcz [g]	78.3	Tłuszcz [g]	92.3
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	43.2	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	45.9
Węglowodany ogółem [g]	250.07	Węglowodany ogółem [g]	298.11
Cukry [g]	41.01	Cukry [g]	71.38
Błonnik pokarmowy [g]	16.86	Błonnik pokarmowy [g]	20.62
Sól [g]	5.65	Sól [g]	6.09
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]	2006.3	Wartość energetyczna [kcal]	2335.8
Wartość energetyczna [kJ]	8420.9	Wartość energetyczna [kJ]	9809.2
Białko [g]	76.5	Białko [g]	99.4
Tłuszcz [g]	79.3	Tłuszcz [g]	86
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	43.3	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	41.4
Węglowodany ogółem [g]	253.31	Węglowodany ogółem [g]	301.57
Cukry [g]	42.2	Cukry [g]	70.37
Błonnik pokarmowy [g]	13.56	Błonnik pokarmowy [g]	21.18
Sól [g]	4.63	Sól [g]	5.85
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		Wartość energetyczna [kcal]	2134.3
		Wartość energetyczna [kJ]	8981.2
		Białko [g]	67.9
		Tłuszcz [g]	63.5
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	30.8
		Węglowodany ogółem [g]	333.11
		Cukry [g]	90.22
		Błonnik pokarmowy [g]	20.86
		Sól [g]	4.01

--	--

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 SO₂ 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.