

## Jadłospis 11.12.2023 – poniedziałek

Legenda alergenów: 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.

### DIETA PODSTAWOWA [1]

śniadanie	obiad	podwieczorok	kolacja	posiłek dodatkowy
<b>1. Płatki jęczmienne na mleku (1,7) (350g)</b> <b>2. Masło tł. 82% (7) (20g)</b> <b>3. Chleb pszenno-żytni (1) (50g)</b> <b>4. Chleb Graham (1) (25g)</b> <b>5. Polędwica miodowa (6) (40g)</b> <b>6. Tartare serek twarogowy (7) (20g)</b> <b>7. Papryka świeża (50g)</b> <b>8. Herbata poziomkowa(220g)</b>	<b>1. Zupa szczawiowa z ryżem (7,9) (350g)</b> <b>2. Ziemniaki gotowane (250g)</b> <b>3. Fasolka po bretońsku(1,6) (300g)</b> <b>4. Kompot truskawkowy (220g)</b>	<b>1. Jabłko (150g)</b>	<b>1. Masło tł. 82% (7) (20g)</b> <b>2. Chleb pszenno-żytni (1) (65g)</b> <b>3. Chleb Graham (1) (25g)</b> <b>4. Pasta z sera białego i konserwy rybnej ze szczypiorkiem (4,7) (90g)</b> <b>5. Pomidor (50g)</b> <b>6. Herbata czarna (220g)</b>	<b>1. Mus bananowy (100g)</b>

Wartość energetyczna [kcal] 2049.3[kJ] 8607.4, Białko [g] 76.3, Tłuszcz [g]69.8, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 31.9, Węglowodany ogółem [g] 293.94, Cukry [g] 53.99, Błonnik pokarmowy [g] 30.19, Sól [g] 4.51.

### DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [KOD 6] (CUKRZYCOWA)

śniadanie	obiad	podwieczorok	kolacja	posiłek dodatkowy
<b>1. Masło tł. 82% (7) (20g)</b> <b>2. Chleb pszenno-żytni (1) (50g)</b> <b>3. Chleb Graham (1) (25g)</b> <b>4. Polędwica miodowa (6)(40g)</b> <b>5. Tartare serek twarogowy (7) (20g)</b> <b>6. Papryka świeża (50g)</b> <b>7. Herbata poziomkowa b/c(220g)</b>	<b>1. Zupa szczawiowa z ryżem (7,9) (350g)</b> <b>2. Ziemniaki gotowane (250g)</b> <b>3. Fasolka po bretońsku(1,6)(300g)</b> <b>4. Kompot truskawkowy b/c (220g)</b>	<b>1. Jabłko (150g)</b>	<b>1. Masło tł. 82% (7) (20g)</b> <b>2. Chleb pszenno-żytni (1) (65g)</b> <b>3. Chleb Graham (1) (25g)</b> <b>4. Pasta z sera białego i konserwy rybnej ze szczypiorkiem (4,7) (90g)</b> <b>5. Pomidor (50g)</b> <b>6. Herbata czarna b/c (220g)</b>	<b>1. Masło tł.82% (5g)(7)</b> <b>2. Chleb pszenno-żytni (25g)(1)</b> <b>3. Chleb graham (25g)(1)</b> <b>4.Jogurt naturalny (7)</b> <b>5. Ogórek zielony 40g</b> <b>6. Herbata czarna b/c (220g)</b>

Wartość energetyczna [kcal] 2160.8 [kJ] 9066.1; Białko [g] 90.3; Tłuszcz [g] 81.3, w tym kwasy tłuszczowe nasycone [g] 39.4; Węglowodany ogółem [g] 282.72, w tym cukry [g] 41.54; błonnik [g] 31.66; Sól [g] 3.51

**ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA  
Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)  
[KOD 3/6], WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA**

śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
<b>1. Masło tł. 82% (7) (20g)</b> <b>2. Chleb pszenno-żytni (1) (50g)</b> <b>3. Chleb Graham (1) (25g)</b> <b>4. Polędwica miodowa (6)(40g)</b> <b>5. Tartare serek twarogowy (7) (20g)</b> <b>6. Sałata strzypiasta (20g)</b> <b>7. Herbata poziomkowa b/c(220g)</b>	<b>1. Zupa ryżowa (9) (350g)</b> <b>2. Ziemniaki gotowane (250g)</b> <b>3. Gulasz wieprzowy (1,6)(150g)</b> <b>4. Marchew got. z jabłkiem (7)</b> <b>5. Kompot truskawkowy b/c (220g)</b>	<b>1. Jabłko (150g)</b>	<b>1. Masło tł. 82% (7) (20g)</b> <b>2. Chleb pszenno-żytni (1) (65g)</b> <b>3. Chleb Graham (1) (25g)</b> <b>4. Pasta z sera białego i konserwy rybnej ze szczypiorkiem (4,7) (90g)</b> <b>5. Pomidor (50g)</b> <b>6. Herbata czarna b/c (220g)</b>	<b>1. Masło tł.82% (5g)(7)</b> <b>2. Chleb pszenno-żytni (25g)(1)</b> <b>3. Chleb graham (25g)(1)</b> <b>4. Jogurt naturalny (7)</b> <b>5. Sałata 20g</b> <b>6. Herbata czarna b/c (220g)</b>

*Wartość energetyczna [kcal] 2160.8 [kJ] 9066.1; Białko [g] 90.3; Tłuszcz [g] 81.3, w tym kwasy tłuszczowe nasycone [g] 39.4; Węglowodany ogółem [g] 282.72, w tym cukry [g] 41.54; błonnik [g] 31.66; Sól [g] 3.51*

**DIETY: ŁATWOSTRAWNA [KOD 2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUB.  
POBUDZAJĄCYCH WYDZ. SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA) [KOD 4], ŁATWOSTRAWNA  
Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)[ KOD 3]**

śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
<b>1. Płatki jęczmienne na mleku (1,7) (350g)</b> <b>B/M płatki jęczmienne na wodzie(350)(1)</b> <b>2. Masło tł. 82%(20g)(7)</b> <b>3. Pieczywo pszenne (75g)(1,6)</b> <b>4. Polędwica miodowa (6)(40g)</b> <b>5. Tartare serek twarogowy (7) (20g)</b> <b>6. Sałata strzypiasta (20g)</b> <b>7. Herbata poziomkowa 220 ml</b>	<b>1. Zupa ryżowa (9) (350g)</b> <b>2. Ziemniaki gotowane (250g)</b> <b>3. Gulasz wieprzowy (1,6)(150g)</b> <b>4. Marchew got. z jabłkiem (7)</b> <b>5. Kompot truskawkowy b/c (220g)</b>	<b>1. Jabłko (150g)</b>	<b>1. Masło tł. 82%(20g)(7)</b> <b>2. Pieczywo pszenno-żytnie (70g)(1)</b> <b>3. Chleb graham (25g)(1)</b> <b>4. Pasta z sera białego i konserwy rybnej ze szczypiorkiem (4,7) (90g)</b> <b>5. Pomidor (50g)</b> <b>6. Herbata czarna b/c (220g)</b>	<b>1. Mus bananowy (100g)</b>

*Wartość energetyczna [kcal] 2040.8 [kJ] 8553.4, Białko [g] 73.2, Tłuszcz [g] 88.1, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 37.2, Węglowodany ogółem [g] 248.53, Cukry [g] 50.77, Błonnik pokarmowy [g] 19.67, Sól [g] 3.24.*

**DIETA WEGETARIAŃSKA [KOD WE]**

śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
1. Płatki jęczmienne na mleku (1,7) (350g) 2. Masło tł. 82% (7) (20g) 3. Chleb pszenno-żytni (1) (50g) 4. Chleb Graham (1) (25g) 5. Tartare serek twarogowy (7) (40g) 6. Papryka świeża (50g) 7. Herbata poziomkowa(220g)	1. Zupa szczawiowa z ryżem (7,9) (350g) 2. Ziemniaki gotowane (250g) 3. Kluski śląskie z masłem (300g)(1,7,3) 4. Marchew got. z jabłkiem (7) 5. Kompot truskawkowy (220g)	1. Jabłko (150g)	1. Masło tł. 82% (7)(20g) 2. Chleb pszenno-żytni (1) (65g) 3. Chleb Graham (1) (25g) 4. Pasta z sera białego i konserwy rybnej ze szczypiorkiem (4,7) (90g) 5. Pomidor (50g) 6. Herbata czarna (220g)	1. Mus bananowy (100g)

Wartość energetyczna [kcal] 2314.4, [kJ] 9706.6; Białko [g] 87.9; Tłuszcz [g] 90.3, w tym kwasy tłuszczowe nasycone [g] 43.9; Węglowodany ogółem [g] 303.87, w tym cukry [g] 54.24; błonnik [g] 33.24 Sól [g] 4.2.

**DIETA BOGATOBIAŁKOWA [KOD 9] (WYSOKOBIAŁKOWA)**

śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
1. Płatki jęczmienne na mleku (1,7) (350g) B/M płatki jęczmienne na wodzie(350)(1) 2. Masło tł. 82%(20g)(7) 3. Pieczywo pszenne (75g) (1,6) 4. Polędwica miodowa (6) (80g) 5. Tartare serek twarogowy (7) (20g) 6. Sałata strzępiasta (20g) 7. Herbata poziomkowa 220 ml	1.Zupa ryżowa (9) (350g) 2. Ziemniaki gotowane (250g) 3. Gulasz wieprzowy (1,6) (200g) 4. Marchew got. z jabłkiem (7) 5. Kompot truskawkowy b/c (220g)	1.Jabłko (150g)	1. Masło tł. 82%(20g)(7) 2. Pieczywo pszenno-żytnie (70g)(1) 3. Chleb graham (25g) (1) 4. Pasta z sera białego i konserwy rybnej ze szczypiorkiem (4,7) (180g) 5. Pomidor (50g) 6. Herbata czarna b/c (220g)	1. Mus bananowy (100g)

Wartość energetyczna [kcal] 2363.6 [kJ] 9897, Białko [g] 99, Tłuszcz [g]88.1, Kwasy tłuszczowe nasycone [g]43.4, Węglowodany ogółem [g] 253.05, Cukry [g] 52.17, Błonnik pokarmowy [g] 20.08, Sól [g] 4.09.

**DIETA ELIMINACYJNA BEZMLECZNA [KOD 11/ML]**

śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
1. Płatki jęczmienne na wodzie (1) (350g) 2. Masło tł. 82%(20g)(7) 3. Pieczywo pszenne (75g) (1,6) 4. Polędwica miodowa (6) (80g) 6. Sałata strzępiasta (20g) 7. Herbata poziomkowa 220 ml	1.Zupa ryżowa (9) (350g) 2. Ziemniaki gotowane (250g) 3. Gulasz wieprzowy (1,6) (150g) 4. Marchew got. z jabłkiem (7) 5. Kompot truskawkowy b/c (220g)	1.Jabłko (150g)	1. Masło tł. 82%(20g)(7) 2. Pieczywo pszenno-żytnie (70g)(1) 3. Chleb graham (25g)(1) 4. Pasta z konserwy rybnej ze szczypiorkiem (4) (90g) 5. Pomidor (50g) 6. Herbata czarna b/c (220g)	1. Mus bananowy (100g)

Wartość energetyczna [kcal] 2288.8 [kJ]9631.1, Białko [g] 83.7, Tłuszcz [g]69.4, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 34.9, Węglowodany ogółem [g]342.16, Cukry [g] 36.85, Błonnik pokarmowy [g] 19.78, Sól [g]4.03.

**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

b/m – bez mleka

Jadłospis opracowany przez dietetyka i starszego referenta Działu Żywnienia

Jadłospis zatwierdzony przez: Kierownika Działu Żywnienia

Szczegółowa LEGENDA SUBSTANCJI LUB PRODUKTÓW  
POWODUJĄCYCH ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

**ZAŁĄCZNIK II**

**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) całkowite 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