

Jadłospis 23.12.2023 – sobota

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	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
1. Kasza kukurydziana na mleku (7) (350g) 2. Pieczywo: Chleb pszenno-żytni 50g(1), Chleb Graham 25g(1), (75g) 3. Masło tł. 82% (7) (20g) 4. Szyńka z indyka (6) (40g) 5. Miód pszczeli (25g) 6. Ogórek konserwowy (10)(70g) 7. Herbata owocowa (220g)	1. Zupa jarzynowa z ziemniakami (1,7,9) (350g) 2. Makaron z jabłkami (1,3)(300g) 3. Kompot truskawkowy (220g)	1. Banan (200g)	1. Masło tł. 82% (7) (20g) 2. Pieczywo: Chleb pszenno-żytni 65g (1), Chleb Graham 25g (1), (90g) 3. Kielbasa mortadela (6)(40g) 4. Papryka czerwona (50g) 5. Herbata czarna (220g)	1. Mus brzoskwiniowy (100g)

Wartość energetyczna [kcal] 2240, [kJ] 9444.4, Białko [g] 54.3, Tłuszcz [g] 53.1, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 29.1, Węglowodany ogółem [g] 395.3, Cukry [g] 140.42, Błonnik pokarmowy [g] 18.66, Sól [g] 3.57.

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

śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
1. Pieczywo: Chleb pszenno-żytni 50g(1), Chleb Graham 25g(1), (75g) 2. Masło tł. 82% (7) (20g) 3. Szyńka z indyka (6) (40g) 4. Jajko (3)70g 5. Ogórek konserwowy (10)(70g) 6. Herbata owocowa b/c (220g)	1. Zupa jarzynowa z ziemniakami (1,7,9) (350g) 2. Makaron z jabłkami (1,3)(300g) 3. Kompot truskawkowy b/c (220g)	1. Banan (200g)	1. Masło tł. 82% (7) (20g) 2. Pieczywo: Chleb pszenno-żytni 65g (1), Chleb Graham 25g (1), (90g) 3. Kielbasa mortadela (6)(40g) 4. Papryka czerwona (50g) 5. Herbata czarna b/c (220g)	1. Masło tł.82% (5g) (7) 2. Chleb pszenno-żytni (25g)(1) 3. Chleb graham (25g)(1) 4. Mus brzoskwiniowy 100g 5. Pomidor 50g 6. Herbata czarna b/c (220g)

Wartość energetyczna [kcal] 2294.9, [kJ] 9658.7, Białko [g] 58.3, Tłuszcz [g] 68.7, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 37.3, Węglowodany ogółem [g] 369.46, Cukry [g] 129.48, Błonnik pokarmowy [g] 17.58, Sól [g] 3.85.

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

śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
1. Pieczywo: Chleb pszenno-żytni 50g(1), Chleb Graham 25g(1), (75g) 2. Masło tł. 82% (7) (20g) 3. Szynka z indyka (6) (40g) 4. Jajko (3)70g 5. Sałata (30g) 6. Herbata owocowa b/c (220g)	1. Zupa jarzynowa z ziemniakami (1,7,9) (350g) 2. Makaron z jabłkami (1,3)(300g) 3. Kompot truskawkowy b/c (220g)	1. Banan (200g)	1. Masło tł. 82% (7) (20g) 2. Pieczywo: Chleb pszenno-żytni 65g (1), Chleb Graham 25g (1), (90g) 3. Kielbasa mortadela (6)(40g) 4. Papryka czerwona (50g) 5. Herbata czarna b/c (220g)	1. Masło tł.82% (5g) (7) 2. Chleb pszenno-żytni (25g)(1) 3. Chleb graham (25g)(1) 4. Mus brzoskwinowy 100g 5. Pomidor 50g 6. Herbata czarna b/c (220g)

Wartość energetyczna [kcal] 2281.6, [kJ] 9602.2, Białko [g] 58.3, Tłuszcz [g] 68.5, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 37.3, Węglowodany ogółem [g] 366.84, Cukry [g] 126.97, Błonnik pokarmowy [g] 17.96, Sól [g] 3.23.

**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
1. Kasza kukurydziana na mleku (7) (350g) 2. Pieczywo pszenne(baton wrocławski) (75g)(1,6) 3. Masło tł. 82% (7) (20g) 4. Szynka z indyka (6) (40g) 5. Miód pszczeli (25g) 6. Sałata (30g) 7. Herbata owocowa (220g)	1. Zupa jarzynowa z ziemniakami (1,7,9) (350g) 2. Makaron z jabłkami (1,3)(300g) 3. Kompot truskawkowy (220g)	1. Banan (200g)	1. Masło tł. 82% (7) (20g) 2. Pieczywo pszenne(baton wrocławski) (75g)(1,6) 3. Kielbasa mortadela (6) (40g) 4. Pomidor (50g) 5. Herbata czarna (220g)	1. Mus brzoskwinowy (100g)

Wartość energetyczna [kcal] 2225.4, [kJ] 9382.7, Białko [g] 52.9, Tłuszcz [g] 68.5, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 37.3, Węglowodany ogółem [g] 392.95, Cukry [g] 132.36, Błonnik pokarmowy [g] 18.28, Sól [g] 2.89.

DIETA WEGETARIAŃSKA [KOD WE]

śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
1. Kasza kukurydziana na mleku (7) (350g) 2. Pieczywo: Chleb pszenno-żytni 50g(1), Chleb Graham 25g(1), (75g) 3. Masło tł. 82% (7) (20g) 4. Serek deliser (7)17g 1 szt. 5. Miód pszczeli (25g) 6. Ogórek konser. (10)(70g) 7. Herbata owocowa (220g)	1. Zupa jarzynowa z ziemniakami (1,7,9)(350g) 2. Makaron z jabłkami (1,3) (300g) 3. Kompot truskawkowy (220g)	1. Banan (200g)	1. Masło tł. 82% (7) (20g) 2. Pieczywo: Chleb pszenno-żytni 65g (1), Chleb Graham 25g (1), (90g) 3. Dżem porzeczkowy 25g 4. Papryka czerwona (50g) 5. Herbata czarna (220g)	1. Mus brzoskwinowy (100g)

Wartość energetyczna [kcal] 2205.6, [kJ] 9301.2, Białko [g] 43.9, Tłuszcz [g] 50.9, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 29.7, Węglowodany ogółem [g] 402, Cukry [g] 140.51, Błonnik pokarmowy [g] 18.48, Sól [g] 1.62.

DIETA BOGATO BIAŁKOWA [KOD 9] (WYSOKO BIAŁKOWA)

śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
1. Kasza kukurydziana na mleku (7) (350g) 2. Pieczywo pszenne(baton wrocławski) (75g)(1,6) 3. Masło tł. 82% (7) (20g) 4. Szynka z indyka (6) (80g) 5. Miód pszczeli (25g) 6. Sałata (30g) 7. Herbata owocowa (220g)	1. Zupa jarzynowa z ziemniakami (1,7,9) (350g) 2. Makaron z jabłkami (1,3)(300g) 3. Kompot truskawkowy (220g)	1. Banan (200g)	1. Masło tł. 82% (7) (20g) 2. Pieczywo pszenne(baton wrocławski) (75g)(1,6) 3. Kielbasa mortadela (6)(80g) 4. Pomidor (50g) 5. Herbata czarna (220g)	1. Mus brzoskwinowy (100g)

Wartość energetyczna [kcal] 2341.3, [kJ] 9866.6, Białko [g] 63, Tłuszcz [g] 60.2, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 31.3, Węglowodany ogółem [g] 395.75, Cukry [g] 134.97, Błonnik pokarmowy [g] 17.9, Sól [g] 5.09.

DIETA ELIMINACYJNA BEZMLECZNA [KOD 11/ML]

śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	posiłek dodatkowy
1. Kasza kukurydziana na wodzie (7) (350g) 2. Pieczywo pszenne(baton wrocławski) (75g)(1,6) 3. Masło tł. 82% (7) (20g) 4. Szynka z indyka (6) (40g) 5. Miód pszczeli (25g) 6. Sałata (30g) 7. Herbata owocowa (220g)	1. Zupa jarzynowa z ziemniakami (1,7,9) (350g) 2. Makaron z jabłkami (1,3)(300g) 3. Kompot truskawkowy (220g)	1. Banan (200g)	1. Masło tł. 82% (7) (20g) 2. Pieczywo pszenne(baton wrocławski) (75g)(1,6) 3. Kielbasa mortadela (6)(40g) 4. Pomidor (50g) 5. Herbata czarna (220g)	1. Mus brzoskwinowy (100g)

Wartość energetyczna [kcal] 2223.3, [kJ] 9372.4, Białko [g] 58.4, Tłuszcz [g] 54.5, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 27.8, Węglowodany ogółem [g] 383.24, Cukry [g] 125.4, Błonnik pokarmowy [g] 17.06, Sól [g] 4.28.

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

Jadłospis opracowany przez Dietetyka i Starszego Referenta Działu Żywnienia

Zatwierdzony przez Kierownika Działu Żywnienia

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 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