

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka wieprzowa 60g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), dżem brzoskwiniowy 25g 1 szt., herbata poziomkowa 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem 400g (1,7,9), ziemniaki got. 250g, kotlet z piersi kurczaka 100g (1,3), surówka z marchewki i chrzanu 130g (7,10), kompot z wiśni 220ml</p> <p>Podwieczorek: babka jogurtowa 100g (1,3,7)</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony drobiowo – wieprzowy 60g, sałata lodowa 60g, herbata czarna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek pomarańczowy 200 ml</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), szynka wieprzowa 60g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata poziomkowa b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem 400g (1,7,9), ziemniaki got. 250g, piersi kurczaka got. 100g, sos pietruszkowy 100g (1), surówka z marchewki i chrzanu 130g (7,10), kompot z wiśni b/c 220ml</p> <p>Podwieczorek: babka jogurtowa 100g (1,3,7)</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony drobiowo – wieprzowy 60g, sałata lodowa 60g, herbata czarna b/c 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1) serek wiejski 200g (7), sałata lodowa 30g, 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), szynka wieprzowa 60g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata poziomkowa b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem 400g (1,7,9), ziemniaki got. 250g, pierś z kurczaka got. 100g, sos pietruszkowy 100g (1), surówka z marchewki (sparzonej) z olejem rzepakowym 130g , kompot z wiśni b/c 220ml</p> <p>Podwieczorek: babka jogurtowa 100g (1,3,7)</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony drobiowo – wieprzowy 60g, sałata lodowa 60g, herbata czarna b/c 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1) serek wiejski 200g (7), sałata lodowa 30g, 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: pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka wieprzowa 60g(6), dżem brzoskwiniowy 25g 1 szt., serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata poziomkowa 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem 400g (1,7,9), ziemniaki got. 250g,pierś z kurczaka got. 100g, sos pietruszkowy 100g (1), surówka z marchewki (sparzonej) z olejem rzepakowym 130g, kompot z wiśni 220ml</p> <p>Podwieczorek: babka jogurtowa 100g (1,3,7)</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasztet pieczony drobiowo – wieprzowy 60g, sałata lodowa 60g, herbata czarna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek pomarańczowy 200 ml</p> <p>DIETA BOGATOBIĄŁKOWA(WYSOKOBIĄŁKOWA) [9]</p> <p>Śniadanie: pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka wieprzowa 100g(6), dżem brzoskwiniowy 25g 1 szt., serek tartare 20g 2 szt. (7) 2 szt. (7), herbata poziomkowa 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem 400g (1,7,9), ziemniaki got. 250g, pierś z kurczaka got. 100g, sos pietruszkowy 100g (1), surówka z marchewki (sparzonej) z olejem rzepakowym 130g, kompot z wiśni 220ml</p> <p>Podwieczorek: babka jogurtowa 100g (1,3,7)</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasztet pieczony drobiowo – wieprzowy 60g, sałata lodowa 60g, herbata czarna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek pomarańczowy 200 ml</p> <p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: margaryna roślinna 80%tł. 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka wieprzowa 60g (6), dżem brzoskwiniowa 2 szt. 50g, herbata poziomkowa 220ml, pomidor100g</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, pierś z kurczaka got. 100g, sos pietruszkowy 100g (1), surówka z marchewki (sparzonej) z olejem rzepakowym 130g, kompot z wiśni 220ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt. / ok. 100g</p> <p>Kolacja: margaryna roślinna 80%tł. 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasztet pieczony drobiowo – wieprzowy 60g, sałata lodowa 60g, herbata czarna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek wieloowocowy 200ml</p> <p>DIETA WEGETARIAŃSKA +ryby [1/WE]</p> <p>Śniadanie: masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), ser żółty 60g (7), dżem brzoskwiniowy 25g 1 szt., serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata poziomkowa 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem 400g (1,7,9), ziemniaki got. 250g, <u>sos jarzynowy z czerwona fasolą100g (1,9)</u>, surówka z marchewki i chrzanu 130g (7,10), kompot jabłkowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: babka jogurtowa 100g (1,3,7)</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), serek wiejski 200g (7), herbata czarna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek pomarańczowy 200 ml</p>
--	--

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 26.12.2024 r.

DIETA PODSTAWOWA[1]		DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUB. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4] (WRZODOWA), ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3] (WĄTROBOWA)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2065.1	Wartość energetyczna [kcal]	2026.3
Wartość energetyczna [kJ]	8687.7	Wartość energetyczna [kJ]	8502.9
Białko [g]	80	Białko [g]	69.3
Tłuszcz [g]	63.5	Tłuszcz [g]	80.3
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.8	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	39.1
Węglowodany ogółem [g]	303.07	Węglowodany ogółem [g]	265.02
Cukry [g]	77.4	Cukry [g]	50.4
Błonnik pokarmowy [g]	19.51	Błonnik pokarmowy [g]	17.38
Sól [g]	2.88	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]	2004.5	Wartość energetyczna [kcal]	2319.6
Wartość energetyczna [kJ]	8421.8	Wartość energetyczna [kJ]	9769.1
Białko [g]	92.2	Białko [g]	111.2
Tłuszcz [g]	70.3	Tłuszcz [g]	66.1
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	36.1	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	38.5
Węglowodany ogółem [g]	260.43	Węglowodany ogółem [g]	326.82
Cukry [g]	38.32	Cukry [g]	97.28
Błonnik pokarmowy [g]	19.44	Błonnik pokarmowy [g]	13.75
Sól [g]	3.21	Sól [g]	4.14
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]	2011.7	Wartość energetyczna [kcal]	2010.9
Wartość energetyczna [kJ]	8459.4	Wartość energetyczna [kJ]	8476.5
Białko [g]	97.1	Białko [g]	71.1
Tłuszcz [g]	66.1	Tłuszcz [g]	50.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	38.8	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	26.3
Węglowodany ogółem [g]	265	Węglowodany ogółem [g]	324.65
Cukry [g]	59.16	Cukry [g]	91.54
Błonnik pokarmowy [g]	15.91	Błonnik pokarmowy [g]	13.75
Sól [g]	2.46	Sól [g]	2.81
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2026.6
		Wartość energetyczna [kJ]	8521.1
		Białko [g]	58.5
		Tłuszcz [g]	66.6
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	34.6
		Węglowodany ogółem [g]	306.78
		Cukry [g]	84.58
		Błonnik pokarmowy [g]	14.68
		Sól [g]	4.67

--	--

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.*