

<p><b>DIETA PODSTAWOWA [1]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka got. wieprz. 60g (6), serek tartare 20g 1szt.(7), herbata czarna 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa brokułowa z ziemniakami 400ml (1,7,9), potrawka z kurczaka (marchew, seler, pietruszka, groszek konserwowy, kapusta biała) 180g (1,9), ryż got. 200g, kompot wiśniowy 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> banan 1 szt. / ok. 100g</p> <p><b>Kolacja:</b> masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z twarogu i rzodkiewki 100g (7), roszponka 30g, herbata leśna 220 ml,</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek owocowy 200ml</p>	<p><b>DIETA ŁATWOSTRAWNA [2], DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. BUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA) [4]</b></p> <p><b>ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), masło tł.82%15g (7) szynka got. wieprz. 60g (6), serek tarte 20g 1szt.(7), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa brokułowa z ziemniakami 400ml (1,7,9), potrawka z kurczaka w warzywach got. 180g (marchew, seler, pietruszka, fasolka szparagowa) (1,9), ryż got. 200g, kompot wiśniowy 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> banan 1 szt. / ok. 100g</p> <p><b>Kolacja:</b> masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne 100g (1,6), pasta z twarogu i pietruszki 100g (7), roszponka 30g, herbata leśna 220 ml</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek owocowy 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 got. 60g (6), serek tartare 20g 1 szt.(7), herbata czarna b/c 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa brokułowa z ziemniakami 400ml (1,7,9), potrawka z kurczaka (marchew, seler, pietruszka, groszek konserwowy, kapusta biała) 180g (1,9), ryż pełnoziarnisty got. 200g, kompot wiśniowy b/c 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> gruszka 1 szt. / ok. 100g</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82%15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 100g(1), pasta z twarogu i rzodkiewki 100g (7), roszponka 30g, herbata leśna b/c 220 ml</p> <p><b>Kolacja II CUKRZ:</b> pieczywo żytnio-pszenne 25g (1), chleb graham 25g(1), masło tł. 82%15g (7), polędwica miodowa 40g (6), roszponka 30g, herbata czarna b/c 220 ml</p>	<p><b>DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [9]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b>płatki jęczmienne na mleku 400ml (7), masło tł.82%15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), szynka got. wieprz.100g (6), serek tarte 40g 2 szt.(7), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa brokułowa z ziemniakami 400ml (1,7,9), potrawka z kurczaka w warzywach got. 180g (marchew, seler, pietruszka, fasolka szparagowa ) (1,9), ryż got. 200g, kompot wiśniowy 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> banan 1 szt. / ok. 100g</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82%15g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), pasta z twarogu i pietruszki 150g (7), roszponka 30g, herbata leśna 220 ml</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek owocowy 200ml</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 got. 60g (6), serek tartare 20g 1 szt.(7), herbata czarna b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa brokułowa z ziemniakami 400ml (1,7,9), potrawka z kurczaka w warzywach got. 180g (marchew, seler, pietruszka, fasolka szparagowa) (1,9), ryż biały got. 200g, kompot wiśniowy b/c 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mus owocowy 1 szt. 100g</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82%15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 100g(1), pasta z twarogu i pietruszki 100g (7), roszponka 30g, herbata leśna b/c 220 ml</p> <p><b>Kolacja II WĄT-CUKRZ:</b> pieczywo żytnio-pszenne 25g (1), chleb graham 25g(1), masło tł. 82%5g (7), polędwica miodowa 40g (6), roszponka 30g, herbata czarna b/c 220 ml</p>	<p><b>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> płatki jęczmienne na wodzie 400ml (7), margaryna roślinna 80% tł. 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka got. wieprz. 60g (6), dżem owocowy 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa brokułowa z ziemniakami nie zabelana 400ml (1,9), potrawka z kurczaka w warzywach got. 180g (marchew, seler, pietruszka, fasolka szparagowa ) (1,9), ryż got. 200g, kompot wiśniowy 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> banan 1 szt. / ok. 100g</p> <p><b>Kolacja:</b> margaryna roślinna 80% tł. 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), pasztet drobiowy 80g (1,6,7), roszponka 30g, herbata leśna 220 ml</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek owocowy 200ml</p>
	<p><b>DIETA WEGETARIAŃSKA[1/WE]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), masło82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g (1), miód naturalny 50g 2sz. (7), serek tarte 40g 2 szt. (7), herbata czarna 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa brokułowa z ziemniakami 400ml (1,7,9), sos jarzynowy z ciecierzycą (1,9) 180g, ryż got. 200g, kompot wiśniowy 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> banan 1 szt. / ok. 100g</p> <p><b>Kolacja:</b> masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z twarogu i rzodkiewki 100g (7), roszponka 30g, herbata leśna 220 ml,</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek owocowy 200ml</p>

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]	2040.3	Wartość energetyczna [kcal]	2086.2
Wartość energetyczna [kJ]	8571.9	Wartość energetyczna [kJ]	8770.5
Białko [g]	83.9	Białko [g]	81.8
Tłuszcz [g]	72.8	Tłuszcz [g]	70
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.8	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.3
Węglowodany ogółem [g]	270.75	Węglowodany ogółem [g]	290.55
Cukry [g]	60.4	Cukry [g]	75.34
Błonnik pokarmowy [g]	16.87	Błonnik pokarmowy [g]	16.98
Sól [g]	3.5	Sól [g]	3.42
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)		DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](wysokobiałkowa)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2192.5	Wartość energetyczna [kcal]	2237.7
Wartość energetyczna [kJ]	9225.5	Wartość energetyczna [kJ]	9401.1
Białko [g]	91.2	Białko [g]	94
Tłuszcz [g]	69.5	Tłuszcz [g]	80.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.7	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	38.1
Węglowodany ogółem [g]	306.16	Węglowodany ogółem [g]	292.65
Cukry [g]	38.43	Cukry [g]	77.18
Błonnik pokarmowy [g]	11.6	Błonnik pokarmowy [g]	16.98
Sól [g]	3.14	Sól [g]	4.25
DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [KOD 3/6], WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA		DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	1823.1	Wartość energetyczna [kcal]	2001.3
Wartość energetyczna [kJ]	7657.2	Wartość energetyczna [kJ]	8410.6
Białko [g]	82.7	Białko [g]	69.3
Tłuszcz [g]	67.3	Tłuszcz [g]	68.9
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.8	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	24.6
Węglowodany ogółem [g]	228.27	Węglowodany ogółem [g]	284.7
Cukry [g]	24.73	Cukry [g]	63.01
Błonnik pokarmowy [g]	13.51	Błonnik pokarmowy [g]	17.59
Sól [g]	2.97	Sól [g]	4.24
		DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	1998.7
		Wartość energetyczna [kJ]	8423.6
		Białko [g]	63.9
		Tłuszcz [g]	51.1
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	29.3
		Węglowodany ogółem [g]	327.69
		Cukry [g]	78.12
		Błonnik pokarmowy [g]	13.93
		Sól [g]	2.61

--	--

*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 i Starszego Referenta 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 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.*