

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 25.04.2025 (piątek)

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 400ml (1psz,7), masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1psz,1żył), chleb graham 50g (1psz,1żył,1 jęcz), ser żółty salami 60g (7), dżem brzoskwiniowy 25g 1 szt, kawa zbożowa z mlekiem 220 ml(1 psz, 1 żył,7), papryka 100g</p> <p>Obiad: zupa szpinakowa z ryżem 400g (1psz,7,9), ziemniaki gotowane 250g, ryba dorsz smażona 100g (1psz,3,4), surówka z kapusty kiszzonej z olej. rzep. 130g, kompot truskawkowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt/ ok 100g</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1psz,1żył), chleb graham 50g (1psz,1żył,1 jęcz), pasta z twarogu 100g (7), i rzodkiewki 50g, herbata czarna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy:jogurt brzoskwiniowy b/c 150g (7)</p>	<p>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 400ml (1psz,7), masło tł.82% 15g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1psz,1żył,6), serek wiejski 200g 1 op. (7), dżem brzoskwiniowy 25g 1 szt, kawa zbożowa z mlekiem (1psz, 1 żył, 7) 220 ml, pomidor 100g,</p> <p>Obiad: zupa szpinakowa z ryżem 400g (1psz,7,9), ziemniaki gotowane 250g, pulpet gotowany z dorsz 100g (1psz,3,4), w sosie koperkowym 100g (1psz), fasolka szparagowa gotowana130g, kompot truskawkowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: mus jabłkowy 100g</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1psz,1żył,6) pasta z twarogu 100g (7), i pietruszki 20g, herbata czarna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy:jogurt brzoskwiniowy b/c 150g (7)</p>
<p>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]</p> <p>Śniadanie: masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1psz,1żył), chleb graham 50g (1psz,1żył,1 jęcz), serek wiejski 200g 1 op. (7), kawa zbożowa z mlekiem b/c (1psz. 1 żył,7) 220 ml, papryka 100g</p> <p>Obiad: zupa szpinakowa z ryżem 400g (1psz,7,9), ziemniaki gotowane 250g, pulpet gotowany z dorsz 100g (1psz,3,4), w sosie koperkowym 100g (1psz), surówka z kapusty kiszzonej z olej. rzep. 130g, kompot truskawkowy b/c 220ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt/ ok 100g</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1psz,1żył), chleb graham 50g (1psz,1żył,1 jęcz), pasta z twarogu 100g (7), i rzodkiewki 50g, herbata czarna b/c 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 5g (7),pieczywo żytnio-pszenne 50g (1psz,1żył), chleb graham 50g (1psz,1żył,1 jęcz), serek tartare 20g 1 szt. (7), rzodkiewka 50g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 400ml (1psz,7), masło tł.82% 15g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1psz,1żył,6) serek wiejski 200g 1 op. (7), kawa zbożowa z mlekiem (1psz, 1 żył,7) 220 ml, pomidor 100g,</p> <p>Obiad: zupa szpinakowa z ryżem 400g (1psz,7,9), ziemniaki gotowane 250g, pulpet gotowany z dorsz 200g (1psz,3,4), w sosie koperkowym 100g (1psz), fasolka szparagowa gotowana130g, kompot truskawkowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: mus jabłkowy 100g</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1psz,1żył,6), pasta z twarogu 150g (7), i pietruszki 20g, herbata czarna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy:jogurt brzoskwiniowy b/c 150g (7)</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 (1psz,1żył), chleb graham 50g (1psz,1żył,1 jęcz), serek wiejski 200g 1 op. (7),kawa zbożowa z mlekiem b/c (1psz, 1 żył,7) 220 ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa szpinakowa z ryżem 400g (1psz,7,9), ziemniaki gotowane 250g, pulpet gotowany z dorsz 100g (1psz,3,4), w sosie koperkowym 100g (1psz), fasolka szparagowa gotowana130g, kompot truskawkowy b/c 220ml</p> <p>Podwieczorek: mus owocowy 100g</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7),pieczywo żytnio-pszenne 50g (1psz,1żył), chleb graham 50g (1psz,1żył,1 jęcz), pasta z twarogu 100g (7), i pietruszki 20g, herbata czarna b/c 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1psz,1żył), chleb graham 50g (1psz,1żył,1 jęcz), serek tartare 20g 1 szt. (7),rzodkiewka 50g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na wodzie 400ml (1psz),margaryna roślinna 80% tł. 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1psz,1żył,6) jajka gotowane 50g 1 szt. (3), dżem brzoskwiniowy 50g 2 szt, kawa zbożowa(1 psz, 1 żył) 220 ml, pomidor 100g,</p> <p>Obiad: zupa szpinakowa z ryżem 400g bez zabielenia 400g (1psz,9), ziemniaki gotowane 250g, pulpet gotowany z dorsz 100g (1psz,3,4), w sosie koperkowym 100g (1psz), fasolka szparagowa gotowana130g, kompot truskawkowy 220ml,</p> <p>Podwieczorek: mus jabłkowy 100g</p> <p>Kolacja: margaryna roślinna 80% tł. 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1psz,1żył,6), pasztet drobiowy 80g(1 psz,6), pomidor 100g, herbata czarna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek pomarańczowy 200ml</p>
	<p>DIETA WEGETARIAŃSKA + ryba [1/WE]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 400ml (1psz,7), masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1psz,1żył), chleb graham 50g (1psz,1żył,1 jęcz), serek wiejski 200g 1 op. (7), dżem brzoskwiniowy 25g 1 szt, kawa zbożowa z mlekiem (1 psz, 1 żył,7) 220 ml, papryka100g</p> <p>Obiad: zupa szpinakowa z ryżem 400g (1psz,7,9), ziemniaki gotowane 250g, ryba dorsz smażona 100g (1psz,3,4), surówka z kapusty kiszzonej z olej. rzep. 130g, kompot truskawkowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt/ 100g</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1psz,1żył), chleb graham 50g (1psz,1żył,1 jęcz) pasta z twarogu 100g (7), i rzodkiewki 50g, herbata czarna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt brzoskwiniowy b/c 150g (7)</p>

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 25.04.2025

DIETA PODSTAWOWA[1]		DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2230.9	Wartość energetyczna [kcal]	2177.2
Wartość energetyczna [kJ]	9363.9	Wartość energetyczna [kJ]	9145.9
Białko [g]	99.5	Białko [g]	91.4
Tłuszcz [g]	81.9	Tłuszcz [g]	74.8
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	32.3	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	35.3
Węglowodany ogółem [g]	288.97	Węglowodany ogółem [g]	298.03
Cukry [g]	64.95	Cukry [g]	66.03
Błonnik pokarmowy [g]	30.25	Błonnik pokarmowy [g]	27.22
Sól [g]	3.01	Sól [g]	2.23
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA(wysokobiałkowa) [9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2077.2	Wartość energetyczna [kcal]	2643.8
Wartość energetyczna [kJ]	8728.6	Wartość energetyczna [kJ]	11090.2
Białko [g]	99.9	Białko [g]	104.2
Tłuszcz [g]	69.3	Tłuszcz [g]	111.3
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	32.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	57.9
Węglowodany ogółem [g]	275.91	Węglowodany ogółem [g]	312.93
Cukry [g]	48	Cukry [g]	47.63
Błonnik pokarmowy [g]	25.45	Błonnik pokarmowy [g]	13.6
Sól [g]	3.23	Sól [g]	7.12
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]	2150.9	Wartość energetyczna [kcal]	2102.4
Wartość energetyczna [kJ]	9030.3	Wartość energetyczna [kJ]	8827.8
Białko [g]	95	Białko [g]	69.6
Tłuszcz [g]	79.9	Tłuszcz [g]	76.7
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	36.7	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	35.2
Węglowodany ogółem [g]	274.14	Węglowodany ogółem [g]	294.81
Cukry [g]	50.57	Cukry [g]	65.32
Błonnik pokarmowy [g]	22.74	Błonnik pokarmowy [g]	23.3
Sól [g]	2.48	Sól [g]	3.85
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2148.5
		Wartość energetyczna [kJ]	9025.1
		Białko [g]	99.4
		Tłuszcz [g]	72.9
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.6
		Węglowodany ogółem [g]	288.66
		Cukry [g]	64.94
		Błonnik pokarmowy [g]	30.06
		Sól [g]	2.95

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. Zboża zawierające gluten:
 - 1psz – zboża zawierające gluten pszenne,
 - 1żyt – zboża zawierające gluten żytni
 - 1ow – zboża zawierające gluten owsiany
 - 1jęcz – zboża zawierające gluten jęczmienny
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 zatwierdzony przez Kierownika Działu Żywnienia

