

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: kasza kukurydziana na mleku 400ml (7), B/M- kasza kukurydziana na wodzie 400ml (), masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka z indyka 60g (6), serek deliser 17g 1 szt. (7), kawa zbożowa z mlekiem 220ml (7), rzodkiew biała 100g</p> <p>Obiad: zupa krupnik 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, fasolka po bretońsku z kielbasą zwyczajną 300g (1,6,9), kompot z aronii 220 ml</p> <p>Podwieczorek: Mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), sałatka jarzynowa 120g (3,9,10), roszponka 30g, herbata czarna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: Jogurt naturalny 150ml (7)</p>	<p>DIETY: LATWOSTRAWNA [2], LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</p> <p>Śniadanie: kasza kukurydziana na mleku 400ml (7), B/M- kasza kukurydziana na wodzie 400ml (), masło tł.82% 15g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka z indyka 60g (6), serek deliser 17g 1 szt. (7), kawa zbożowa z mlekiem 220ml (7), sałata zielona 30g</p> <p>Obiad: zupa krupnik 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, sos z mięsny (wieprzowy) 180g (1), jarzynka gotowana 130g, kompot z aronii 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jagodowy 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), sałatka jarzynowa 120g (3,9), roszponka 30g, herbata czarna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: Jogurt naturalny 150ml (7)</p>
<p>DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]</p> <p>Śniadanie: masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka z indyka 60g (6), serek deliser 17g 1 szt. (7), kawa zbożowa z mlekiem b/c 220ml (7), rzodkiew biała 100g</p> <p>II śniadanie: Jogurt naturalny 150ml (7)</p> <p>Obiad: zupa krupnik 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, fasolka po bretońsku z kielbasą zwyczajną 300g (1,6,9), kompot z aronii b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: Mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), sałatka jarzynowa 120g (3,9,10), roszponka 30g, herbata czarna b/c 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), polędwica sopocka wieprzowa 40g (6), sałata 30g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA BOGATOBIALKOWA [9]</p> <p>Śniadanie: kasza kukurydziana na mleku 400ml (7), B/M- kasza kukurydziana na wodzie 400ml (), masło tł.82% 15g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka z indyka 100g (6), serek deliser 17g 1 szt. (7), kawa zbożowa z mlekiem 220ml (7), sałata zielona 30g</p> <p>Obiad: zupa krupnik 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, sos z mięsny (wieprzowy) 250g (1), jarzynka gotowana 130g, kompot z aronii 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jagodowy 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), sałatka jarzynowa 120g (3,9), roszponka 30g, herbata czarna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: Jogurt naturalny 150ml (7)</p>
<p>DIETA LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU / DIETA OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]</p> <p>Śniadanie: masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka z indyka 60g (6), serek deliser 17g 1 szt. (7), kawa zbożowa z mlekiem b/c 220ml (7), sałata zielona 30g</p> <p>II śniadanie: Jogurt naturalny 150ml (7)</p> <p>Obiad: zupa krupnik 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, sos z mięsny (wieprzowy) 180g (1), jarzynka gotowana 130g, kompot z aronii b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jagodowy 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), sałatka jarzynowa 120g (3,9), roszponka 30g, herbata czarna b/c 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), polędwica sopocka wieprzowa 40g (6), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: kasza kukurydziana na wodzie 400ml (), margaryna roślinna 80% tł. 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka z indyka 60g (6), miód naturalny 25g 1 szt., kawa zbożowa na wodzie 220ml, sałata zielona 30g</p> <p>Obiad: zupa krupnik 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, sos z mięsny (wieprzowy) 180g (1), jarzynka gotowana 130g, kompot z aronii 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jagodowy 1 szt.</p> <p>Kolacja: margaryna roślinna 80% tł. 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), sałatka jarzynowa 120g (3,9), roszponka 30g, herbata czarna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek owocowy 200ml</p>
	<p>DIETA WEGETARIAŃSKA + ryba [1/WE]</p> <p>Śniadanie: kasza kukurydziana na mleku 400ml (7), masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek fromage 80g 1 szt. (7), miód naturalny 25g 1 szt., kawa zbożowa z mlekiem 220ml (7), rzodkiew biała 100g</p> <p>Obiad: zupa krupnik 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, fasolka po bretońsku <u>bez kielbasy</u> 300g (1,6,9), kompot z aronii 220 ml</p> <p>Podwieczorek: brzoskwinia 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), sałatka jarzynowa 120g (3,9,10), roszponka 30g, herbata czarna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: Jogurt naturalny 150ml (7)</p>

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 23.07.2024r.

DIETA PODSTAWOWA[1]		DIETY: LATWOSTRAWNA [2], LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2262.7	Wartość energetyczna [kcal]	2040.3
Wartość energetyczna [kJ]	9507	Wartość energetyczna [kJ]	8563
Białko [g]	85.6	Białko [g]	72
Tłuszcz [g]	74	Tłuszcz [g]	79.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.8	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	35.3
Węglowodany ogółem [g]	330.29	Węglowodany ogółem [g]	267.83
Cukry [g]	55.43	Cukry [g]	48.97
Błonnik pokarmowy [g]	33.72	Błonnik pokarmowy [g]	17.78
Sól [g]	3.61	Sól [g]	3.43
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA(wysokobiałkowa) [9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2202.5	Wartość energetyczna [kcal]	2397
Wartość energetyczna [kJ]	9255.4	Wartość energetyczna [kJ]	10044.5
Białko [g]	86	Białko [g]	93.8
Tłuszcz [g]	72	Tłuszcz [g]	106.7
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	29.5	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	42.8
Węglowodany ogółem [g]	317.95	Węglowodany ogółem [g]	274.67
Cukry [g]	35.05	Cukry [g]	49.62
Błonnik pokarmowy [g]	30.9	Błonnik pokarmowy [g]	18.88
Sól [g]	4.4	Sól [g]	4.13
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]	1980.7	Wartość energetyczna [kcal]	1909.2
Wartość energetyczna [kJ]	8302.8	Wartość energetyczna [kJ]	8025.9
Białko [g]	85.1	Białko [g]	65.5
Tłuszcz [g]	87	Tłuszcz [g]	63
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	35.9	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	18.3
Węglowodany ogółem [g]	223.88	Węglowodany ogółem [g]	279.41
Cukry [g]	31.91	Cukry [g]	41.19
Błonnik pokarmowy [g]	13.25	Błonnik pokarmowy [g]	19.19
Sól [g]	3.19	Sól [g]	3.05
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2293.7
		Wartość energetyczna [kJ]	9617.2
		Białko [g]	72.8
		Tłuszcz [g]	90.9
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	46
		Węglowodany ogółem [g]	313.49
		Cukry [g]	68.79

	Błonnik pokarmowy [g]	35.29
	Sól [g]	4.78

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.