

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: płatki owsiane na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), polędwica miodowa drobiowa 60g(6), miód naturalny 25g 1 szt. (7), herbata truskawkowa 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p>Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), kotlet schabowy wieprzowy smażony 100g (1,3), mizeria ze śmietaną 130g (7), kompot wiśniowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony 60g (6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g,</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek owocowy 200ml</p>	<p>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</p> <p>Śniadanie: płatki owsiane na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), polędwica miodowa drobiowa 60g(6), miód naturalny 25g 1 szt. (7), herbata truskawkowa 220ml, sałata strzępiasta 30g, 3 listki</p> <p>Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), schab gotowany 100g, sos koperkowy 100g (1), marchew kostka gotowana 100g (1,7), kompot wiśniowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasztet pieczony 60g (6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek owocowy 200ml</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), polędwica miodowa drobiowa 60g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata truskawkowa b/c 220ml, ogórek zielony 100g,</p> <p>II śniadanie: kefir naturalny (7)</p> <p>Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), schab gotowany 100g (1), mizeria z jogurtem naturalnym 130g (7), kompot wiśniowy b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony 60g (6), herbata czarna b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), twaróg półtłusty 50g (7), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [9]</p> <p>Śniadanie: płatki owsiane na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), polędwica miodowa drobiowa 100g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata truskawkowa 220ml, sałata strzępiasta 30g, 3 listki</p> <p>Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), schab gotowany 100g, sos koperkowy 100g (1), marchew kostka gotowana 100g (1,7), kompot wiśniowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasztet pieczony 100g (6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek owocowy 200ml</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), polędwica miodowa drobiowa 60g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata truskawkowa b/c 220ml, sałata strzęp.30g 3 liście,</p> <p>II śniadanie: kefir naturalny (7)</p> <p>Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), schab gotowany 100g, sos koperkowy 100g (1), marchew kostka gotowana 100g (1,7), kompot wiśniowy b/c220 ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony 60g (6), herbata czarna b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), twaróg półtłusty 50g (7), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: płatki owsiane na wodzie 400ml(1), margaryna roślinna 80% 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), polędwica miodowa drobiowa 60g(6), miód naturalny 25g 1 szt. (7), herbata truskawkowa 220ml, sałata strzępiasta 30g, 3 listki</p> <p>Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), schab gotowany 100g, sos koperkowy 100g (1), marchew kostka gotowana 100g (1), kompot wiśniowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: margaryna roślinna 80% 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasztet pieczony 60g (6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek owocowy 200ml</p>
	<p>DIETA WEGETARIAŃSKA +ryby [1/WE]</p> <p>Śniadanie: płatki owsiane na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), jajko gotowane 50g 2 szt. (3) miód naturalny 25g 1 szt., herbata truskawkowa 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p>Obiad: Rosół z makaronem 400g na <u>wywarze warzywnym</u> (1,3,9), ziemniaki got. 350g (1), kotlet smażony z kaszy jaglanej 100g (1,3) , mizeria ze śmietaną 130g (7), kompot wiśniowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), serek wiejski 200g (7), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek owocowy 200ml</p>

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 21.07.2024 r.

DIETA PODSTAWOWA[1]		DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUB. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE. SOKU ŻOŁĄDKOWEGO(WRZODOWA) [4], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2112	Wartość energetyczna [kcal]	2056.6
Wartość energetyczna [kJ]	8878.2	Wartość energetyczna [kJ]	8627.9
Białko [g]	77.3	Białko [g]	83.5
Tłuszcz [g]	70.9	Tłuszcz [g]	81.3
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	29.1	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	44.6
Węglowodany ogółem [g]	300.36	Węglowodany ogółem [g]	324.35
Cukry [g]	60.85	Cukry [g]	95.72
Błonnik pokarmowy [g]	18.44	Błonnik pokarmowy [g]	13.75
Sól [g]	3.62	Sól [g]	3.22
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA (wysokobiałkowa)[9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2007.3	Wartość energetyczna [kcal]	2145.2
Wartość energetyczna [kJ]	8435	Wartość energetyczna [kJ]	9013.6
Białko [g]	88.4	Białko [g]	86.6
Tłuszcz [g]	70.3	Tłuszcz [g]	76.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	34.9	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	38.6
Węglowodany ogółem [g]	263.5	Węglowodany ogółem [g]	285.43
Cukry [g]	37.4	Cukry [g]	60.31
Błonnik pokarmowy [g]	16.8	Błonnik pokarmowy [g]	15.89
Sól [g]	3.75	Sól [g]	3.89
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]	2039.2	Wartość energetyczna [kcal]	2061.7
Wartość energetyczna [kJ]	8568.1	Wartość energetyczna [kJ]	8663.1
Białko [g]	89.6	Białko [g]	63.8
Tłuszcz [g]	71.5	Tłuszcz [g]	70.8
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	35.3	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	30.5
Węglowodany ogółem [g]	268.24	Węglowodany ogółem [g]	302.88
Cukry [g]	45.94	Cukry [g]	56.68
Błonnik pokarmowy [g]	18.04	Błonnik pokarmowy [g]	21.5
Sól [g]	3.37	Sól [g]	2.92
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		Wartość energetyczna [kcal]	2106.2
		Wartość energetyczna [kJ]	8864.7
		Białko [g]	80.5
		Tłuszcz [g]	61.6
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	28.1
		Węglowodany ogółem [g]	317.03
		Cukry [g]	64.67
		Błonnik pokarmowy [g]	19.24
		Sól [g]	2.8

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.