

<div>DIETA PODSTAWOWA[1]</div> <div>Śniadanie: ryż na mleku 400ml (1,7), B/M - ryż na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka z indyka 60g (6), dżem pomarańczowy 25g 1 szt., herbata leśna 220ml, rzodkiewka 100g Obiad: Zupa grysikowa 400g (1,9), ziemniaki got. 250g (1), kotlet mielony smażony drobiowy 100g (1,3), sałata ze śmietaną 130g (7), kompot z jabłek 220ml Podwieczorek: śliwka 1 szt. Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z mięsa wieprzowego i warzyw 100g (9), herbata czarna 220 ml, pomidor 100g Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)</div> <div>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [6]</div> <div>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), herbata leśna b/c 220ml, rzodkiewka 100g II śniadanie: kefir naturalny 150 ml (7) Obiad: Zupa grysikowa 400g (1,9), ziemniaki got. 250g (1), pulpet drobiowy gotowany w sosie pomidorowym (1) (100g mięso + 100 g sos), sałata z jogurtem naturalnym 130g (7), kompot z jabłek b/c 220ml Podwieczorek: śliwka 1 szt. Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z mięsa wieprzowego i warzyw 100g (9), herbata czarna b/c 220 ml, pomidor 100g II Kolacja: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), szynka z kurczaka 40g (6), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</div> <div>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU)/DIETA OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]</div> <div>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), herbata leśna b/c 220ml, roszponka 30g II śniadanie: kefir naturalny 150 ml (7) Obiad: Zupa grysikowa 400g (1,9), ziemniaki got. 250g (1), pulpet drobiowy gotowany w sosie pomidorowym (1) (100g mięso + 100 g sos), sałata z jogurtem naturalnym 130g (7), kompot z jabłek b/c 220ml Podwieczorek: soczek wieloowocowy 220ml Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z mięsa wieprzowego i warzyw 100g (9), herbata czarna b/c 220 ml, pomidor 100g II Kolacja: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), szynka z kurczaka 40g (6), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</div>	<div>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</div> <div>Śniadanie: ryż na mleku 400ml (1,7), B/M- ryż na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka z indyka 60g (6), dżem pomarańczowy 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, roszponka 30g Obiad: Zupa grysikowa 400g (1,9), ziemniaki got. 250g (1), pulpet drobiowy gotowany w sosie pomidorowym (1) (100g mięso + 100 g sos), sałata z jogurtem naturalnym 130g (7), kompot z jabłek 220ml Podwieczorek: soczek wieloowocowy 220ml Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasta z mięsa wieprzowego i warzyw 100g (9), herbata czarna 220 ml, pomidor 100g Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)</div> <div>DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [9]</div> <div>Śniadanie: ryż na mleku 400ml (1,7), B/M- ryż na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka z indyka 100g(6), dżem pomarańczowy 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, roszponka 30g Obiad: Zupa grysikowa 400g (1,9), ziemniaki got. 250g (1), pulpet drobiowy gotowany w sosie pomidorowym (1) (200g mięso + 100 g sos), sałata z jogurtem naturalnym 130g (7), kompot z jabłek 220ml Podwieczorek: soczek wieloowocowy 220ml Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasta z mięsa wieprzowego i warzyw 150g (9), herbata czarna 220 ml, pomidor 100g Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)</div> <div>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</div> <div>Śniadanie: ryż na wodzie 400ml(1), margaryna roślinna 80% 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka z indyka 60g (6), dżem pomarańczowy 25g 1 szt., herbata leśna 220ml, roszponka 30g Obiad: Zupa grysikowa 400g (1,9), ziemniaki got. 250g (1), pulpet drobiowy gotowany w sosie pomidorowym (1) (100g mięso + 100 g sos), sałata z olejem 130g, kompot z jabłek 220ml Podwieczorek: soczek wieloowocowy 220ml Kolacja: margaryna roślinna 80% 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasta z mięsa wieprzowego i warzyw 100g (9), herbata czarna 220 ml, pomidor 100g Posilek dodatkowy: mus marchwiowy 100g</div> <div>DIETA WEGETARIAŃSKA +ryby [1/WE]</div> <div>Śniadanie: ryż na mleku 400ml (1,7), B/M- ryż na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), serek wiejski 200g (7), dżem pomarańczowy 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, rzodkiewka 100g Obiad: Zupa grysikowa 400g (1,9), ziemniaki got. 250g (1), jajko gotowane 2 szt. 100 g (3), w sosie pomidorowym 100g (1), sałata ze śmietaną 130g (7), kompot z jabłek 220ml Podwieczorek: śliwka 1 szt. Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta twarogu i warzyw 100g (9), herbata czarna 220 ml, pomidor 100g Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)</div>
--	--

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]	1952.8	Wartość energetyczna [kcal]	2121.3
Wartość energetyczna [kJ]	8207.8	Wartość energetyczna [kJ]	8926.7
Białko [g]	67.2	Białko [g]	87.2
Tłuszcz [g]	64.3	Tłuszcz [g]	63.6
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	25.6	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	35
Węglowodany ogółem [g]	287.61	Węglowodany ogółem [g]	309.22
Cukry [g]	61.63	Cukry [g]	76.91
Błonnik pokarmowy [g]	22.73	Błonnik pokarmowy [g]	18.91
Sól [g]	2.65	Sól [g]	4.45
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA (wysokobiałkowa)[9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	1939.7	Wartość energetyczna [kcal]	2327.6
Wartość energetyczna [kJ]	8155.9	Wartość energetyczna [kJ]	9794.6
Białko [g]	82.8	Białko [g]	116.4
Tłuszcz [g]	63.2	Tłuszcz [g]	70.6
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	36.1	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	37.6
Węglowodany ogółem [g]	268.67	Węglowodany ogółem [g]	316.05
Cukry [g]	38.49	Cukry [g]	77.43
Błonnik pokarmowy [g]	17.62	Błonnik pokarmowy [g]	19.22
Sól [g]	4.88	Sól [g]	6.26
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]	1971.1	Wartość energetyczna [kcal]	1990.2
Wartość energetyczna [kJ]	8285.3	Wartość energetyczna [kJ]	8378.2
Białko [g]	82.9	Białko [g]	76.8
Tłuszcz [g]	67.6	Tłuszcz [g]	55.8
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	39.1	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	29.4
Węglowodany ogółem [g]	265.32	Węglowodany ogółem [g]	305.56
Cukry [g]	37.48	Cukry [g]	66.7
Błonnik pokarmowy [g]	15.37	Błonnik pokarmowy [g]	20.82
Sól [g]	5.15	Sól [g]	4.03
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		Wartość energetyczna [kcal]	2069.1
		Wartość energetyczna [kJ]	8707.4
		Białko [g]	83
		Tłuszcz [g]	61.5
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	27.9
		Węglowodany ogółem [g]	305.32
		Cukry [g]	70.75
		Błonnik pokarmowy [g]	19.06

	Sól [g]	2.15

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.