

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 10.02.2024 (sobota)

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: zacierka na mleku 400ml (1,3,7), B/M- zacierka na wodzie 400ml (1,3), masło tł.82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka konserwowa 60g (6), B/M szynka konserwowa 80g (6), miód 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa ogórkowa z ryżem 400g (7,9), ziemniaki gotowane 250g, fasolka po bretońsku z kielbasą zwyczajną 300g (1,6), kompot wiśniowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet drobiowy 80g (1,6,7,9), ogórek konserwowy 100g (10), herbata leśna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus brzoskwiniowy 100ml</p>	<p>DIETY: LATWOSTRAWNA [2], LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</p> <p>Śniadanie: zacierka na mleku 400ml (1,3,7), B/M- zacierka na wodzie 400ml (1,3), masło tł.82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka konserwowa 60g (6), B/M szynka konserwowa 80g (6), miód 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa ryżowa 400g (7,9), ziemniaki gotowane 250g (1), sos mięsny 180g (1), marchewka gotowana z jabłkiem 130g (1), kompot wiśniowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 100g(1,6), pasztet drobiowy 80g (1,6,7,9), sałata strzępiasta 30g 3 listki, herbata leśna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus brzoskwiniowy 100ml</p>
<p>DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]</p> <p>Śniadanie: masło tł.82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka konserwowa 60g (6), B/M szynka konserwowa 80g (6), herbata czarna b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa ogórkowa z ryżem 400g (7,9), ziemniaki gotowane 250g, fasolka po bretońsku z kielbasą zwyczajną 300g (1,6), kompot wiśniowy b/c 220ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet drobiowy 80g (1,6,7,9), ogórek konserwowy 100g (10), herbata leśna b/c 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek tartare 40g 2 szt., sałata 30g 3 listki, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9]</p> <p>Śniadanie: zacierka na mleku 400ml (1,3,7), B/M- zacierka na wodzie 400ml (1,3), masło tł.82%20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka konserwowa100g (6), B/M szynka konserwowa 100g (6), miód 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa ryżowa 400g (7,9), ziemniaki gotowane 250g (1), sos mięsny 300g (1), marchewka gotowana z jabłkiem 130g (1), kompot wiśniowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 100g(1,6), pasztet drobiowy 80g (1,6,7,9), serek tartare 40g 2 szt. sałata strzępiasta 30g, herbata leśna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus brzoskwiniowy 100ml</p>
<p>DIETA LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU / DIETA OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]</p> <p>Śniadanie: masło tł.82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka konserwowa 60g (6), B/M szynka konserwowa 80g (6), herbata czarna b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa ryżowa 400g (7,9), ziemniaki gotowane 250g, sos mięsny 280g (1), marchewka gotowana z jabłkiem 130g (1), kompot wiśniowy b/c 220ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet drobiowy 80g (1,6,7,9), sałata strzępiasta 30g, , herbata leśna b/c 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek tartare 40g 2 szt., sałata zielona 30g 3 listki, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: zacierka na wodzie 400ml (1,3), masło tł.82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka konserwowa 80g (6), miód 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa ryżowa niezabielana 400g (9), ziemniaki gotowane 250g (1), sos mięsny 180g (1), marchewka gotowana z jabłkiem 130g (1), kompot wiśniowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 100g (1,6), pasztet drobiowy 80g (1,6,7,9), sałata strzępiasta 30g, herbata leśna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus brzoskwiniowy 100ml</p>
	<p>DIETA WEGETARIAŃSKA + ryba [1/WE]</p> <p>Śniadanie: zacierka na mleku 400ml (1,3,7), B/M- zacierka na wodzie 400ml (1,3), masło tł.82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek topiony 100g (7), miód 50g 2 szt., herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa ogórkowa z ryżem 400g (7,9), ziemniaki gotowane 250g, fasolka po bretońsku bez kielbasy 300g (1), kompot wiśniowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek tartare 40g 2 szt. ogórek konserwowy 100g (10), dżem truskawkowy 50g 2 szt. herbata leśna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus brzoskwiniowy 100ml</p>

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 10.02.2024 r.

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]	2310.5	Wartość energetyczna [kcal]	2366.9
Wartość energetyczna [kJ]	9717.4	Wartość energetyczna [kJ]	9931
Białko [g]	73.2	Białko [g]	70.4
Tłuszcz [g]	69.6	Tłuszcz [g]	94.6
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.3	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	41
Węglowodany ogółem [g]	363.06	Węglowodany ogółem [g]	318.54
Cukry [g]	86.26	Cukry [g]	79.16
Błonnik pokarmowy [g]	30.53	Błonnik pokarmowy [g]	20.49
Sól [g]	5.59	Sól [g]	4.08
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA(wysokobiałkowa) [9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2159.4	Wartość energetyczna [kcal]	2780.6
Wartość energetyczna [kJ]	9071.6	Wartość energetyczna [kJ]	11681.8
Białko [g]	68	Białko [g]	129.6
Tłuszcz [g]	73.6	Tłuszcz [g]	101.6
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.8	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	49.4
Węglowodany ogółem [g]	319.96	Węglowodany ogółem [g]	345.61
Cukry [g]	68.17	Cukry [g]	61.97
Błonnik pokarmowy [g]	27.82	Błonnik pokarmowy [g]	17.83
Sól [g]	5.71	Sól [g]	4.02
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]	2244.8	Wartość energetyczna [kcal]	2366.9
Wartość energetyczna [kJ]	9402.3	Wartość energetyczna [kJ]	9931
Białko [g]	67.6	Białko [g]	70.4
Tłuszcz [g]	103.1	Tłuszcz [g]	94.6
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	42.7	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	41
Węglowodany ogółem [g]	270.92	Węglowodany ogółem [g]	318.54
Cukry [g]	62.89	Cukry [g]	79.16
Błonnik pokarmowy [g]	18.72	Błonnik pokarmowy [g]	20.49
Sól [g]	4.99	Sól [g]	4.08
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2364.8
		Wartość energetyczna [kJ]	9940.4
		Białko [g]	69.9
		Tłuszcz [g]	75.9
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	41.4
		Węglowodany ogółem [g]	365.71
		Cukry [g]	91.3
		Błonnik pokarmowy [g]	30.53
		Sól [g]	5.6

--	--

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 glukozyowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1);
- b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1);
- c) syropów glukozyowych 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.