

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 13.02.2024 (wtorek)

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 400ml (1,7), B/M- kasza manna na wodzie 400ml (1), masło tł.82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), kielbasa szynkowa 60g (6), B/M kielbasa szynkowa 80g (6), serek deliser 17g 1 szt.(7), herbata leśna 220 ml, rzodkiewka 100g</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem 400g (7,9), ziemniaki gotowane 250g, befsztyk wieprzowy duszony 100g, kapusta po litewsku 130g (1,9), kompot wiśniowy 220ml,</p> <p>Podwieczorek: mus brzoskwiniowy 100g</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony 60g(6), pomidor 100g, herbata czarna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny150ml (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 manna na mleku 400ml (1,7), B/M- kasza manna na wodzie 400ml (1), masło tł.82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), kielbasa szynkowa 60g (6), B/M kielbasa szynkowa 80g (6), serek deliser 17g 1 szt.(7), herbata leśna 220 ml, sałata zielona 30g,</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem 400g (7,9), ziemniaki gotowane 250g, pulpet wieprzowy gotowany 100g(1,3), warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) 130g (9), kompot wiśniowy 220ml,</p> <p>Podwieczorek: mus brzoskwiniowy 100g</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6) pasztet pieczony 60g(6), pomidor 100g, herbata czarna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny150ml (7)</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), kielbasa szynkowa 60g (6), B/M kielbasa szynkowa 80g (6), serek deliser 17g 1 szt.(7), herbata leśna b/c 220 ml, rzodkiewka 100g</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem 400g (7,9), ziemniaki gotowane 250g, pulpet wieprzowy gotowany 200g, kapusta po litewsku 130g(1,9), kompot wiśniowy 220ml,</p> <p>Podwieczorek: mus brzoskwiniowy 100g</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony 60g (6), pomidor 100g, herbata czarna 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), jogurt naturalny150ml, sałata zielona 30g 3 listki, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 400ml (1,7), B/M- kasza manna na wodzie 400ml (1), masło tł.82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), kielbasa szynkowa 100g (6), B/M kielbasa szynkowa 80g (6), serek deliser 34g 2 szt.(7), herbata leśna 220 ml, sałata zielona 30g,</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem 400g (7,9), ziemniaki gotowane 250g, pulpet wieprzowy gotowany 200g, warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) 130g (9), kompot wiśniowy 220ml,</p> <p>Podwieczorek: mus brzoskwiniowy 100g</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), pasztet pieczony 120g (6), pomidor 100g, herbata czarna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny150ml (7)</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), kielbasa szynkowa 60g (6), B/M kielbasa szynkowa 80g (6), serek deliser 17g 1 szt.(7), herbata leśna b/c 220 ml, sałata zielona 100g</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem 400g (7,9), ziemniaki gotowane 250g, pulpet wieprzowy gotowany 100g, warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) 130g (9), kompot wiśniowy b/c 220ml,</p> <p>Podwieczorek: mus brzoskwiniowy 100g</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony 60g (6), pomidor 100g, herbata czarna 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), jogurt naturalny150ml, sałata zielona 30g 3 listki, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na wodzie 400ml (1), masło tł.82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), kielbasa szynkowa 80g (6), miód naturalny 25g 1 szt., herbata leśna 220 ml, sałata zielona 30g,</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem niezabielana 400g (9), ziemniaki gotowane 250g, pulpet wieprzowy gotowany 100g, warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) 130g (9), kompot wiśniowy 220ml,</p> <p>Podwieczorek: mus brzoskwiniowy 100g</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6) pasztet pieczony 80g (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 (1,7), masło tł.82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek deliser 34g 2 szt.(7), miód naturalny 50g 2 szt., herbata leśna 220 ml, rzodkiewka 100g</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem 400g (7,9), ziemniaki gotowane 300g, kapusta po litewsku 200g (1,9), kompot wiśniowy 220ml,</p> <p>Podwieczorek: mus brzoskwiniowy 100g</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek fromage 1 szt. 80g, pomidor 100g, herbata czarna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny150ml</p>

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 13.02.2024 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]	2037.2	Wartość energetyczna [kcal]	2262.7
Wartość energetyczna [kJ]	8550.7	Wartość energetyczna [kJ]	9500.2
Białko [g]	78.4	Białko [g]	76.9
Tłuszcz [g]	79.7	Tłuszcz [g]	87.8
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	40.1	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	47.9
Węglowodany ogółem [g]	259.3	Węglowodany ogółem [g]	297.74
Cukry [g]	47.02	Cukry [g]	46.51
Błonnik pokarmowy [g]	15.67	Błonnik pokarmowy [g]	13.49
Sól [g]	5.16	Sól [g]	4.59
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA(wysokobiałkowa) [9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2204.6	Wartość energetyczna [kcal]	2643.8
Wartość energetyczna [kJ]	9256.7	Wartość energetyczna [kJ]	11090.2
Białko [g]	78	Białko [g]	104.2
Tłuszcz [g]	84.2	Tłuszcz [g]	111.3
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	44.1	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	57.9
Węglowodany ogółem [g]	291.44	Węglowodany ogółem [g]	312.93
Cukry [g]	46.15	Cukry [g]	47.63
Błonnik pokarmowy [g]	15.58	Błonnik pokarmowy [g]	13.6
Sól [g]	5.37	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]	2196	Wartość energetyczna [kcal]	2262.7
Wartość energetyczna [kJ]	9215	Wartość energetyczna [kJ]	9500.2
Białko [g]	73.9	Białko [g]	76.9
Tłuszcz [g]	89.3	Tłuszcz [g]	87.8
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	49.1	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	47.9
Węglowodany ogółem [g]	280.62	Węglowodany ogółem [g]	297.74
Cukry [g]	39.65	Cukry [g]	46.51
Błonnik pokarmowy [g]	13.34	Błonnik pokarmowy [g]	13.49
Sól [g]	4.66	Sól [g]	4.59
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2085.9
		Wartość energetyczna [kJ]	8743.4
		Białko [g]	55.3
		Tłuszcz [g]	90.5
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	53.3
		Węglowodany ogółem [g]	271.33
		Cukry [g]	49.43
		Błonnik pokarmowy [g]	17.67
		Sól [g]	3.83

--	--

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.