

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: ryż na mleku 400ml (7), B/M- ryż na wodzie 400ml (), masło tł.82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica miodowa(drobiowa)60g (6), serek fromage 40g ½ szt.(7), B/M- polędwica miodowa (drobiowa)80g (6), herbata leśna 220ml, rzodkiewka 100g</p> <p>Obiad: zupa jarzynowa z ziemniaki 400ml (1,7,9), łazanki ze słodkiej kapusty i kielbasy zwy- czajnej (1,3,6), kompot porzeczkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek:jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony 60g (6), papryka świeża 100g, herbata czarna 220 ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus brzoskwiniowy 100g</p> <p>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [6]</p> <p>Śniadanie: masło tł. 82%20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica miodowa (drobiowa) 60g (6), serek fromage 40g ½ szt.(7), B/M- polędwica miodo- wa (drobiowa) 80g (6), herbata leśna 220ml, rzodkiewka 100g</p> <p>Obiad: zupa jarzynowa z ziemniakami 400ml (1,7,9), łazanki ze słodkiej kapusty i kielbasy zwyczajnej (1,3,6), kompot porzeczkowy b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 100g(1), pasztet pieczony 60g (6), herbata czarna 220 ml, papryka świeża 100g</p> <p>Kolacja II CUKRZ: masło tł.82%10g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g (1), chleb graham 25g(1), serek tartare ziołowy 2 szt. 40g (7), sałata 3 listki, herbata czarna b/c 220 ml</p> <p>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU / DIETA OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]</p> <p>Śniadanie:masło tł. 2%20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g, chleb graham 50g(1), polędwica miodowa (drobiowa) 60g (6), serek fromage 40g ½ szt.(7), B/M- polędwica miodowa (drobio- wa) 80g (6), herbata leśna 220ml, sałata 30g</p> <p>Obiad: zupa jarzynowa z ziemniaki 400ml (1,7,9), spaghetti mięsno-warzywne 300g (1,3,9), kompot porzeczkowy b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 100g(1), pasztet pieczony 60g (6), herbata czarna 220 ml, pomidor 100g</p> <p>Kolacja II WĄT-CUKRZ: masło 82%10g (7), pieczywo żytnio-pszenne 75g(1), chleb graham 25g(1), serek tartare ziołowy 2 szt. 40g(7), sałata 3 listki, herbata czarna b/c 220 ml</p>	<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA [2], DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZA- JĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA) [4] ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</p> <p>Śniadanie: ryż na mleku 400ml (7) , B/M-ryż na wodzie 400ml, masło tł.82%20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), polędwica miodowa (drobiowa) 60g (6), serek fromage 40g ½ szt.(7), B/M- polędwica miodowa (drobiowa) 80g (6), herbata leśna 220ml, sałata 30g</p> <p>Obiad: zupa jarzynowa z ziemniaki 400ml (1,7,9), spaghetti mięsno-warzywne 300g (1,3,9), kompot porzeczkowy b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek:banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł.82% 20g (7), pieczywo pszenne 100g (1,6), pasztet pieczony 60g (6), herbata czarna 220 ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: mus brzoskwiniowy 100g</p> <p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [9]</p> <p>Śniadanie:ryż na mleku 400ml (7) , B/M-ryż na wodzie 400ml, masło tł.82%20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), polędwica miodowa (drobiowa) 100g (6), serek fromage 40g ½ szt.(7), B/M- polędwica miodowa (drobiowa) 80g (6), herbata leśna 220ml, sałata 30g</p> <p>Obiad: zupa jarzynowa z ziemniaki 400ml (1,7,9), spaghetti mięsno-warzywne 300g (1,3,9), kompot porzeczkowy b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt</p> <p>Kolacja: masło tł. 82%20g (7), pieczywo pszenne 100g (1,6), pasztet pieczony 100g (6), herbata czarna 220 ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: mus brzoskwiniowy 100g</p> <p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: ryż na wodzie 400ml, masło tł.82%20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), polędwica miodowa (drob) 80g (6), herbata leśna 220ml, sałata 30g</p> <p>Obiad: zupa jarzynowa z ziemniaki 400ml (1,9), spaghetti mięsno-warzywne 300g (1,3,9), kompot porzeczkowy b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek:banan 1 szt</p> <p>Kolacja: masło tł.82% 20g (7), pieczywo pszenne 100g (1,6), pasztet pieczony 80g (6), herbata czarna 220 ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: mus brzoskwiniowy 100g</p> <p>DIETA WEGETARIAŃSKA[1/WE]</p> <p>Śniadanie: ryż na mleku 400ml (7), B/M- ryż na wodzie 400ml (), masło82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g (1), serek fromage 40g ½ szt. (7), jajko goto- wane 100g (3), herbata leśna 220ml, rzodkiewka 100g</p> <p>Obiad: zupa jarzynowa z ziemniaki 400ml (1,7,9), łazanki ze słodkiej kapusty (1,3), kompot porzeczkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek:jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), miód naturalny 50g 2 szt., serek tartare 2 szt (7), papryka świeża 100g, herbata czarna 220 ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus brzoskwiniowy 100g</p>
---	--

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 03.02.2024 r.

DIETA PODSTAWOWA[1]		DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUB. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE. SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4](WRZODOWA), ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3](WĄTROBOWA)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2414.9	Wartość energetyczna [kcal]	2432.3
Wartość energetyczna [kJ]	10134.8	Wartość energetyczna [kJ]	10217.9
Białko [g]	83.2	Białko [g]	73.2
Tłuszcz [g]	94.2	Tłuszcz [g]	86.1
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	50	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	44.3
Węglowodany ogółem [g]	319.39	Węglowodany ogółem [g]	352.89
Cukry [g]	58.97	Cukry [g]	77.08
Błonnik pokarmowy [g]	22.04	Błonnik pokarmowy [g]	23.85
Sól [g]	5.43	Sól [g]	4.4
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)		DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](wysokobiałkowa)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2387.6	Wartość energetyczna [kcal]	2535.1
Wartość energetyczna [kJ]	10006.4	Wartość energetyczna [kJ]	10639.7
Białko [g]	79.1	Białko [g]	102
Tłuszcz [g]	105	Tłuszcz [g]	98.3
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	56.9	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	51
Węglowodany ogółem [g]	291.14	Węglowodany ogółem [g]	321.92
Cukry [g]	41.99	Cukry [g]	64.67
Błonnik pokarmowy [g]	19.55	Błonnik pokarmowy [g]	23.03
Sól [g]	5.53	Sól [g]	6.21
ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [KOD 3/6], WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA		DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2414.9	Wartość energetyczna [kcal]	2260.8
Wartość energetyczna [kJ]	10134.8	Wartość energetyczna [kJ]	9499.8
Białko [g]	83.2	Białko [g]	81.8
Tłuszcz [g]	94.2	Tłuszcz [g]	78.1
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	50	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	38.9
Węglowodany ogółem [g]	319.39	Węglowodany ogółem [g]	318.47
Cukry [g]	58.97	Cukry [g]	58.14
Błonnik pokarmowy [g]	22.04	Błonnik pokarmowy [g]	22.04
Sól [g]	5.43	Sól [g]	5.33
		DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2296.4
		Wartość energetyczna [kJ]	9621.9
		Białko [g]	72.7
		Tłuszcz [g]	102.8
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	57.8
		Węglowodany ogółem [g]	279.23
		Cukry [g]	57.79
		Błonnik pokarmowy [g]	18.71
		Sól [g]	3.57

--	--

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 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.