

<p><b>DIETA PODSTAWOWA[1]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1), masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka tyrolska 60g(6), dżem truskawkowy 25g, herbata czarna 220ml, papryka czerwona100g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa barszcz ukraiński z fasola jaś i ziemniakami 400g (1,7,9), ryż z jabłkiem duszonym 300g, kompot porzeczkowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mandarynka 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z konserwy rybnej, ogórka konserwowego i jajka 100g (3,4), herbata jabłkowa 220 ml</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> jogurt naturalny naturalny 150ml (7)</p> <p><b>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [6]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka tyrolska 60g(6), serek fromage ½ 40g (7), herbata czarna b/c 220ml, papryka czerwona 100g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa barszcz ukraiński z fasola jaś i ziemniakami 400g (1,7,9), ryż brązowy z jabłkiem duszonym 300g, kompot porzeczkowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mandarynka 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z konserwy rybnej, ogórka konserwowego i jajka 100g (3,4), herbata jabłkowa 220 ml</p> <p><b>II Kolacja CUKRZ:</b> masło tł. 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), jogurt naturalny 150ml (7), pomidor 50g, B/M pomidor 100 g, herbata czarna b/c 220ml</p> <p><b>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU )/DIETA OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka tyrolska 60g (6), serek fromage ½ 40g (7), herbata czarna b/c 220ml, sałata 30g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa barszcz czerwony ziemniakami 400g( 1,7,9), ryż brązowy z jabłkiem duszonym 300g, kompot porzeczkowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mandarynka 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z konserwy rybnej i jajka 100g (3,4), herbata jabłkowa 220 ml</p> <p><b>II Kolacja WATR-CUKRZ:</b> masło 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), jogurt naturalny 150ml (7), pomidor 50g, B/M pomidor 100 g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p><b>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka tyrolska 60g(6), serek fromage ½ 40g (7), herbata czarna b/c 220ml, sałata 30g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400g (1,7,9), ryż z jabłkiem duszonym 300g, kompot porzeczkowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mandarynka 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z konserwy rybnej i jajka 100g (3,4), herbata jabłkowa 220ml,</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> jogurt naturalny 150ml (7)</p> <p><b>DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [9]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka tyrolska 100g(6), serek fromage ½ 40g (7), herbata czarna b/c 220ml,sałata 30g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400g(1,7,9), ryż z jabłkiem duszonym 300g, serek wiejski 200g (7),kompot porzeczkowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mandarynka 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z konserwy rybnej i jajka 150g (3,4), herbata jabłkowa 220ml,</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> jogurt naturalny 150ml (7)</p> <p><b>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1),masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka tyrolska 80g(6), herbata czarna b/c 220ml,sałata 30g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400g(1,9) bez zabielenia, ryż z jabłkiem duszonym 300g, kompot porzeczkowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mandarynka 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z konserwy rybnej i jajka 100g (3,4), herbata jabłkowa 220ml,</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek brzoskwiniowy 200ml</p> <p><b>DIETA WEGETARIAŃSKA +ryby [ 1/WE]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1), masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), serek tartare 2 szt (7), dżem truskawkowy 25g, herbata czarna 220ml, papryka czerwona100g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa barszcz ukraiński z fasola jaś i ziemniakami 400g( 1,7,9), ryż z jabłkiem duszonym 300g, kompot porzeczkowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mandarynka 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z konserwy rybnej, ogórka konserwowego i jajka 100g (3,4), herbata jabłkowa 220 ml</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> jogurt naturalny naturalny 150ml (7)</p>
--	--

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 06.01.2024 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]	2079.7	Wartość energetyczna [kcal]	2050.8
Wartość energetyczna [kJ]	8755.6	Wartość energetyczna [kJ]	8634
Białko [g]	60.8	Białko [g]	59.7
Tłuszcz [g]	58.9	Tłuszcz [g]	58.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	30.2	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	30.1
Węglowodany ogółem [g]	336.32	Węglowodany ogółem [g]	330.31
Cukry [g]	99.09	Cukry [g]	95.23
Błonnik pokarmowy [g]	19.68	Błonnik pokarmowy [g]	18
Sól [g]	3.13	Sól [g]	3.12
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA (wysokobiałkowa)[9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2064.3	Wartość energetyczna [kcal]	2293.4
Wartość energetyczna [kJ]	8659.5	Wartość energetyczna [kJ]	9650.8
Białko [g]	69.5	Białko [g]	86.4
Tłuszcz [g]	84.7	Tłuszcz [g]	69
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	37.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	36
Węglowodany ogółem [g]	263.81	Węglowodany ogółem [g]	341.32
Cukry [g]	38.11	Cukry [g]	103.77
Błonnik pokarmowy [g]	15.79	Błonnik pokarmowy [g]	19.68
Sól [g]	7.12	Sól [g]	5.25
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]	2055.6	Wartość energetyczna [kcal]	2036.9
Wartość energetyczna [kJ]	8628.3	Wartość energetyczna [kJ]	8576.9
Białko [g]	73.6	Białko [g]	55
Tłuszcz [g]	81.9	Tłuszcz [g]	56.2
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	41.2	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	28.6
Węglowodany ogółem [g]	261.83	Węglowodany ogółem [g]	337.49
Cukry [g]	39.06	Cukry [g]	102.51
Błonnik pokarmowy [g]	11.68	Błonnik pokarmowy [g]	19.68
Sól [g]	5.97	Sól [g]	2.92
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2204.8
		Wartość energetyczna [kJ]	9278
		Białko [g]	72
		Tłuszcz [g]	66.1
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	34.9
		Węglowodany ogółem [g]	340.06
		Cukry [g]	103.32
		Błonnik pokarmowy [g]	19.68
		Sól [g]	3.09

--	--

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

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 SO<sub>2</sub> 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.