

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 16.02.2024 (piątek)

<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), ser żółty salami 60g (7), B/M pasztet drobiowy (1,6,7,9) 80g, dżem niskosłodzony wiśniowy 25g 1 szt., herbata czarna 220 ml, papryka świeża100 g</p> <p>Obiad: zupa z soczewicy z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki gotowane 250g, kotlet mielony smażony z dorsza 100g (1,3,4), surówka z kiszonej kapusty i oleju rzepakowego 130g, kompot truskawkowy 220ml,</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajka i twarogu 100g (3,7), rzodkiewka tarta 50g, herbata jabłkowa 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt owocowy bez cukru - brzoskwiniowy 150g (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 żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek wiejski 200g 1 szt. (7), B/M pasztet drobiowy (1,6,7,9)80g, dżem niskosłodzony wiśniowy 25g 1 szt., herbata czarna 220 ml, sałata 30 g 3 listki,</p> <p>Obiad: zupa wiejska z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki gotowane 250g, pulpet gotowany z dorsza 100g (1,3,4), sos pietruszkowy100g (1), warzywa gotowane (marchew, pietruszka, seler) 130g(1,9), kompot truskawkowy 220ml,</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), pasta z jajka i twarogu z koperkiem100g (3,7), herbata leśna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt owocowy bez cukru - brzoskwiniowy 150g(7)</p>
<p>DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]</p> <p>Śniadanie: masło tł.82% 20g(7), masło tł.82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek wiejski 200g 1 szt. (7), B/M pasztet drobiowy (1,6,7,9) 80g, herbata czarna b/c 220 ml, papryka świeża100 g</p> <p>Obiad: zupa z soczewicy z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki gotowane 250g, pulpet gotowany z dorsza 100g (1,3,4), sos pietruszkowy100g (1), surówka z kiszonej kapusty i oleju rzepakowego 130g, kompot truskawkowy b/c 220ml,</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajka i twarogu 100g(3,7), rzodkiewka tarta 50g, herbata jabłkowa b/c220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), jogurt owocowy bez cukru - brzoskwiniowy 150g(7), 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 żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), serek wiejski 200g (7), serek deliser 34g 2 szt. (7), dżem niskosłodzony wiśniowy 25g 1 szt., herbata czarna 220 ml, sałata 30 g 3 listki,</p> <p>Obiad: zupa wiejska z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki gotowane 250g, pulpet gotowany z dorsza 200g (1,3,4), sos pietruszkowy100g (1), warzywa gotowane (marchew, pietruszka, seler) 130g (1,9), kompot truskawkowy 220ml,</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), pasta z jajka i twarogu z koperkiem 200g (3,7), herbata leśna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt owocowy bez cukru - brzoskwiniowy 150g(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), masło tł.82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek wiejski 200g 1 szt. (7) B/M pasztet drobiowy (1,6,7,9) 80g, herbata czarna b/c 220 ml, sałata 30g 3 szt.</p> <p>Obiad: zupa wiejska z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki gotowane 250g, pulpet gotowany z dorsza 100g (1,3,4), sos pietruszkowy100g (1), warzywa gotowane (marchew, pietruszka, seler) 130g(1,9), kompot truskawkowy b/c 220ml,</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajka twarogu i koperku 100g (3,7), herbata jabłkowa b/c 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), jogurt owocowy bez cukru - brzoskwiniowy 150g(7), 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 żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet drobiowy (1,6,7,9) 80g, dżem niskosłodzony wiśniowy 25g 1 szt., herbata czarna 220 ml, sałata 30 g 3 listki,</p> <p>Obiad: zupa wiejska z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki gotowane 250g, pulpet gotowany z dorsza 100g (1,3,4), sos pietruszkowy100g (1), warzywa gotowane (marchew, pietruszka, seler) 130g(1,9), kompot truskawkowy 220ml,</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), pasta z jajka z koperkiem 100g (3,7), herbata leśna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek brzoskwiniowy 200g</p>
	<p>DIETA WEGETARIAŃSKA + ryba [1/WE]</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), ser żółty salami 60g (7), dżem niskosłodzony wiśniowy 25g 1 szt., herbata czarna 220 ml, papryka świeża100 g</p> <p>Obiad: zupa z soczewicy z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki gotowane 250g, kotlet mielony smażony z dorsza 100g (1,3,4), surówka z kiszonej kapusty i oleju rzepakowego 130g, kompot truskawkowy 220ml,</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajka i twarogu 100g(3,7), rzodkiewka tarta 50g, herbata jabłkowa 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt owocowy bez cukru - brzoskwiniowy 150g(7)</p>

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 16.02.2024 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]	2363.7	Wartość energetyczna [kcal]	2242.1
Wartość energetyczna [kJ]	9931.3	Wartość energetyczna [kJ]	9427.6
Białko [g]	93.8	Białko [g]	92.8
Tłuszcz [g]	83.8	Tłuszcz [g]	74.6
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	42.9	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	39.4
Węglowodany ogółem [g]	318.34	Węglowodany ogółem [g]	307.98
Cukry [g]	81.71	Cukry [g]	78.32
Błonnik pokarmowy [g]	19.81	Błonnik pokarmowy [g]	16.61
Sól [g]	3.26	Sól [g]	3.34
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA(wysokobiałkowa) [9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2199.7	Wartość energetyczna [kcal]	2711.4
Wartość energetyczna [kJ]	9240.1	Wartość energetyczna [kJ]	11389.5
Białko [g]	94.2	Białko [g]	136.6
Tłuszcz [g]	79.5	Tłuszcz [g]	100.3
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	40.1	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	50.5
Węglowodany ogółem [g]	286.09	Węglowodany ogółem [g]	323.95
Cukry [g]	55.7	Cukry [g]	83.97
Błonnik pokarmowy [g]	18.74	Błonnik pokarmowy [g]	16.93
Sól [g]	3.76	Sól [g]	4.98
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]	2094.7	Wartość energetyczna [kcal]	2085.5
Wartość energetyczna [kJ]	8793.4	Wartość energetyczna [kJ]	8775.1
Białko [g]	85.9	Białko [g]	66.8
Tłuszcz [g]	80.1	Tłuszcz [g]	65.7
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	40.5	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	28.9
Węglowodany ogółem [g]	266.4	Węglowodany ogółem [g]	312.88
Cukry [g]	48.82	Cukry [g]	76.76
Błonnik pokarmowy [g]	18	Błonnik pokarmowy [g]	12.45
Sól [g]	3.82	Sól [g]	2.76
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2363.7
		Wartość energetyczna [kJ]	9931.3
		Białko [g]	93.8
		Tłuszcz [g]	83.8
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	42.9
		Węglowodany ogółem [g]	318.34
		Cukry [g]	81.71
		Błonnik pokarmowy [g]	19.81
		Sól [g]	3.26

--	--

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.