

<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 wiejska z lanym ciastem 400ml (1,3,9), pieczeń wieprzowa w sosie własnym (100g mięso +100g sos) (1,6), kasza jęczmienna got. 200g (1), surówka z kapusty czerwonej i oleju rzep. 130g, kompot wiśniowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z konserwy rybnej, ryżu i warzyw po grecku 100g (4,9), herbata czarna 220 ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt owocowy b/c (7) 150g</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 miodowa (drobiowa) 80g (6), herbata leśna b/c 220ml, rzodkiewka 100g</p> <p>Obiad: zupa wiejska z lanym ciastem 400ml (1,3,9), pieczeń wieprzowa w sosie własnym (100g mięso +100g sos) (1,6), kasza jęczmienna got. 200g (1), surówka z kapusty czerwonej i oleju rzep. 130g, kompot wiśniowy b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 100g(1), pasta z konserwy rybnej, ryżu i warzyw po grecku 100g (4,9), herbata czarna b/c 220 ml</p> <p>Kolacja II CUKRZ: masło tł.82%10g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g (1), chleb graham 25g(1), pomidor 50g, 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 (drobiowa) 80g (6), herbata leśna b/c 220ml, sałata 30g</p> <p>Obiad: zupa wiejska z lanym ciastem 400ml (1,3,9), schab wieprzowy got. w sosie pietruszkowym (100g mięso +100g sos) (1), kasza jęczmienna got. 200g (1), jarzyny gotowane 130g (1,9), kompot wiśniowy b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 100g(1), pasta z konserwy rybnej, ryżu i warzyw po grecku 100g (4,9), herbata czarna b/c 220 ml</p> <p>Kolacja II WĄT-CUKRZ:masło tł.82%10g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g (1), chleb graham 25g(1), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220 ml</p>	<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA [2], DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH 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 wiejska z lanym ciastem 400ml (1,3,9),schab wieprzowy got. w sosie pietruszkowym (100g mięso +100g sos) (1,6), kasza jęczmienna got. 200g (1), jarzyny gotowane 130g (1,9), kompot wiśniowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł.82% 20g (7), pieczywo pszenne 100g (1,6), pasta z konserwy rybnej, ryżu i warzyw po grecku 100g (4,9), herbata czarna 220 ml</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt owocowy b/c (7) 150g</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) 100g (6), herbata leśna 220ml, sałata 30g</p> <p>Obiad: zupa wiejska z lanym ciastem 400ml (1,3,9), schab wieprzowy got. w sosie pietruszkowym (200g mięsa +100g sos), kasza jęczmienna got. 200g (1), jarzyny gotowane 130g (1,9), kompot wiśniowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt</p> <p>Kolacja: masło 82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), pasta z konserwy rybnej, ryżu i warzyw po grecku 100g (4,9), herbata czarna 220 ml</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt owocowy b/c 150g</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) 60g (6), dżem owocowy 25g 1 szt., herbata leśna 220ml, sałata 30g</p> <p>Obiad: zupa wiejska z lanym ciastem 400ml (1,3,9), schab wieprzowy got. w sosie pietruszkowym (100g mięso +100g sos) (1), kasza jęczmienna got. 200g (1), jarzyny gotowane 130g (1,9), kompot wiśniowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł.82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), pasta z konserwy rybnej, ryżu i warzyw po grecku 100g (4,9), herbata czarna 220 ml</p> <p>Posilek dodatkowy: mus owocowy 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 topiony 100g (7), dżem truskawkowy 25g 1szt., herbata leśna 220ml, rzodkiewka 100g</p> <p>Obiad:zupa wiejska z lanym ciastem 400ml (1,3,9), kasza jęczmienna got. 200g (1), sos pietruszkowy 100g (1), jajko got. 2 szt 100g (3), surówka z kapusty czerwonej i oleju rzep. 130g, kompot wiśniowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek:j mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z konserwy rybnej, ryżu i warzyw po grecku 100g (4,9), herbata czarna 220 ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt owocowy b/c 150g</p>
--	--

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]	2313.5	Wartość energetyczna [kcal]	2343.1
Wartość energetyczna [kJ]	9700.2	Wartość energetyczna [kJ]	9818.1
Białko [g]	79.1	Białko [g]	77.2
Tłuszcz [g]	96	Tłuszcz [g]	103
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	48.8	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	52.9
Węglowodany ogółem [g]	295.37	Węglowodany ogółem [g]	288.07
Cukry [g]	43.41	Cukry [g]	42.2
Błonnik pokarmowy [g]	24.57	Błonnik pokarmowy [g]	22.9
Sól [g]	2.14	Sól [g]	2.38
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)		DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](wysokobiałkowa)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2053.6	Wartość energetyczna [kcal]	2375.6
Wartość energetyczna [kJ]	8604.3	Wartość energetyczna [kJ]	9972.4
Białko [g]	70.1	Białko [g]	103.3
Tłuszcz [g]	91.6	Tłuszcz [g]	91.1
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	46.5	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	50.4
Węglowodany ogółem [g]	246.1	Węglowodany ogółem [g]	295.35
Cukry [g]	29.7	Cukry [g]	43.24
Błonnik pokarmowy [g]	18.22	Błonnik pokarmowy [g]	19.96
Sól [g]	2.4	Sól [g]	5.82
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]	2149.5	Wartość energetyczna [kcal]	1950.7
Wartość energetyczna [kJ]	9015.7	Wartość energetyczna [kJ]	8204.4
Białko [g]	77.3	Białko [g]	65.6
Tłuszcz [g]	90.1	Tłuszcz [g]	62.2
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	264.35	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.3
Węglowodany ogółem [g]	26.72	Węglowodany ogółem [g]	290.08
Cukry [g]	14.42	Cukry [g]	38.22
Błonnik pokarmowy [g]	2.43	Błonnik pokarmowy [g]	16.39
Sól [g]	2.66	Sól [g]	1.55
		DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2268.1
		Wartość energetyczna [kJ]	9512.9
		Białko [g]	76.6
		Tłuszcz [g]	91.9
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	52.1
		Węglowodany ogółem [g]	295.47
		Cukry [g]	52.52
		Błonnik pokarmowy [g]	23.77
		Sól [g]	4.42

--	--

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.*