

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: płatki owsiane na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), kielbasa szynkowa 60g(6), miód 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p>Obiad: zupa grysik 400g(1,9), kotlet mielony smażony z kurczaka 100g, ziemniaki gotowane 250g, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i olejem rzepakowym130g (10), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jabłko- mango 1 szt.</p> <p>Kolacja:masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet drobiowy 80g(1,6,7,9), herbata malinowa 220ml, sałata 30g 3 listki</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek brzoskwiniowy 200ml</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), kielbasa szynkowa 60g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata czarna b/c 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p>Obiad:zupa grysik 400g(1,9), pulpet gotowany z kurczaka 100g, sos pietruszkowym 100g (1), ziemniaki gotowane 250g, buraczki na ciepło130g (1), kompot truskawkowy b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jabłko- mango 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet drobiowy 80g(1,6,7,9), herbata malinowa b/c, sałata 30g 3 listki</p> <p>II Kolacja CUKRZ: pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1) serek tartare ziołowy 20g 1 szt (7), pomidor 50 g, herbata malinowa b/c 220ml</p> <p>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU)DIETA OGRANICZENIEM ŁATWO 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), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata czarna b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa grysik 400g(1,9), pulpet gotowany z kurczaka 100g, sos pietruszkowym 100g(1), ziemniaki gotowane 250g, buraczki na ciepło130g (1), kompot truskawkowy b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jabłko- mango 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet drobiowy 80g(1,6,7,9), herbata malinowa b/c, sałata 30g 3 listki</p> <p>II Kolacja CUKRZ: pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1) serek tartare ziołowy 20g 1 szt (7), pomidor 50 g, herbata malinowa b/c 220ml</p>	<p>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</p> <p>Śniadanie: płatki owsiane na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), kielbasa szynkowa 60g(6), serek miód 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa grysik 400g(1,9), pulpet gotowany z kurczaka 100g, sos pietruszkowym 100g (1), ziemniaki gotowane 250g, buraczki na ciepło130g (1), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jabłko- mango 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6) pasztet drobiowy 100g(1,6,7,9), herbata malinowa, sałata zielona 30g 3 listki</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek brzoskwiniowy 200ml</p> <p>DIETA BOGATOBIALKOWA(WYSOKOBIALKOWA) [9]</p> <p>Śniadanie: płatki owsiane na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), kielbasa szynkowa 100g(6), miód 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa grysik 400g(1,9), pulpet gotowany z kurczaka 200g, sos pietruszkowym 100g (1), ziemniaki gotowane 250g, buraczki na ciepło130g (1), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jabłko- mango 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6) pasztet drobiowy 100g(1,6,7,9), herbata malinowa, sałata zielona 30g 3 listki</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek brzoskwiniowy 200ml</p> <p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), kielbasa szynkowa 60g(6), miód 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa grysik 400g(1,9), pulpet gotowany z kurczaka 200g, sos pietruszkowym 100g (1), ziemniaki gotowane 250g, buraczki na ciepło130g (1), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jabłko- mango 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6) pasztet drobiowy 100g(1,6,7,9), herbata malinowa, sałata zielona 30g 3 listki</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek brzoskwiniowy 200ml</p> <p>DIETA WEGETARIAŃSKA +ryby [1/WE]</p> <p>Śniadanie: płatki owsiane na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), kielbasa szynkowa 60g(6), miód 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p>Obiad:zupa grysik 400g(1,9), kluski śląskie 6 szt. (1,3), sos pietruszkowym 100g (1), buraczki na ciepło130g (1), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jabłko - mango 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), ser żółty 60g (7) , herbata malinowa 220ml, sałata 30g 3 listki</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek brzoskwiniowy 200ml</p>
--	---

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 25.02.2024 r.

DIETA PODSTAWOWA[1]		DIETY: LATWOSTRAWNA [2], LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁADKOWEGO [4] (WRZODOWA), LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3] (WĄTROBOWA)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2102.4	Wartość energetyczna [kcal]	2003.3
Wartość energetyczna [kJ]	8829.9	Wartość energetyczna [kJ]	8419.3
Białko [g]	103.9	Białko [g]	90.1
Tłuszcz [g]	78	Tłuszcz [g]	69.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	42.7	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	37.8
Węglowodany ogółem [g]	253.94	Węglowodany ogółem [g]	262.52
Cukry [g]	46.41	Cukry [g]	54.96
Błonnik pokarmowy [g]	15.85	Błonnik pokarmowy [g]	15.96
Sól [g]	4.86	Sól [g]	5.01
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)		DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](wysokobiałkowa)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2213.7	Wartość energetyczna [kcal]	2177.1
Wartość energetyczna [kJ]	9288.5	Wartość energetyczna [kJ]	9142.4
Białko [g]	105.8	Białko [g]	101.2
Tłuszcz [g]	89.5	Tłuszcz [g]	81.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	50.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	42.8
Węglowodany ogółem [g]	254.29	Węglowodany ogółem [g]	268.35
Cukry [g]	34.9	Cukry [g]	56.15
Błonnik pokarmowy [g]	16.21	Błonnik pokarmowy [g]	17.29
Sól [g]	5.17	Sól [g]	6.72
ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [KOD 3/6], WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA		DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2213.7	Wartość energetyczna [kcal]	2177.1
Wartość energetyczna [kJ]	9288.5	Wartość energetyczna [kJ]	9142.4
Białko [g]	105.8	Białko [g]	101.2
Tłuszcz [g]	89.5	Tłuszcz [g]	81.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	50.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	42.8
Węglowodany ogółem [g]	254.29	Węglowodany ogółem [g]	268.35
Cukry [g]	34.9	Cukry [g]	56.15
Błonnik pokarmowy [g]	16.21	Błonnik pokarmowy [g]	17.29
Sól [g]	5.17	Sól [g]	6.72
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2213.7	Wartość energetyczna [kcal]	2087.6
Wartość energetyczna [kJ]	9288.5	Wartość energetyczna [kJ]	8748
Białko [g]	105.8	Białko [g]	77.2
Tłuszcz [g]	89.5	Tłuszcz [g]	93.2
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	50.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	46.8
Węglowodany ogółem [g]	254.29	Węglowodany ogółem [g]	242.79
Cukry [g]	34.9	Cukry [g]	46.02
Błonnik pokarmowy [g]	16.21	Błonnik pokarmowy [g]	16
Sól [g]	5.17	Sól [g]	2.82

--	--

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 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.