

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 04.02.2024 (niedziela)

<p><b>DIETA PODSTAWOWA[1]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka wieprzowa 60g (6), ser żółty salami 60g (7), kakao z mlekiem (7) 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa rosół z makaronem 400 ml (1,3,9), ziemniaki got. 250g, udko podsmażane 1 szt. (1), mizeria z ogórka zielonego ze śmietaną 130g (7), kompot wiśniowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mus brzoskwiniowy 100g</p> <p><b>Kolacja:</b> masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica sopocka 60g (6), herbata truskawkowa 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek multiwitamina 200ml</p>	<p><b>DIETY: LATWOSTRAWNA [2], LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł.82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka wieprzowa 60g (6), serek tartare 2 szt (7), kawa zbożowa z mlekiem 220ml (1,7), sałata strzęp 30g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa rosół z makaronem 400 ml (1,3,9), ziemniaki got. 250g, udko gotowane 1 szt, sos koperkowy 100g (1), sałata zielona z jogurtem 130g (7),zole-warzywa gotowane 130g (seler, marchew, pietruszka) (1,9), kompot wiśniowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mus brzoskwiniowy 100g</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 100g(1,6), polędwica sopocka 60g (6), herbata truskawkowa 220ml, sałata strzępiasta 3 listki</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek multiwitamina 200ml</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 wieprzowa 60g (6), ser żółty salami 60g (7), kakao na wodzie b/c () 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p><b>Obiad:</b>zupa rosół z makaronem 400 ml (1,3,9), ziemniaki got. 250g, udko gotowane1 szt, sos koperkowy 100g (1), mizeria z ogórka zielonego ze śmietaną 130g (7), kompot wiśniowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mus brzoskwiniowy 100g</p> <p><b>Kolacja:</b> masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica sopocka 60g (6), herbata truskawkowa 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>II Kolacja CUKRZ:</b> masło 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g, chleb graham 25g (1), serek deliser 2 szt (7), sałata strzępiasta 30g, herbata truskawkowa b/c 220ml</p>	<p><b>DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł.82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka wieprzowa 100g (6), serek tartare 2 szt. (7), kawa zbożowa z mlekiem 220ml(1,7),sałata strzęp 30g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa rosół z makaronem 400 ml (1,3,9), ziemniaki got. 250g, udko gotowane 2 szt., sos koperkowy 100g (1), sałata zielona z jogurtem 130g (7),zole-warzywa gotowane 130g (seler, marchew, pietruszka) (1,9), kompot wiśniowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mus brzoskwiniowy 100g</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 100g(1,6), polędwica sopocka 100g (6), herbata truskawkowa 220ml, sałata strzępiasta 3 listki</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek multiwitamina 200ml</p>
<p><b>DIETA LATWOSTRAWNA 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 wieprzowa 60g (6), serek tartare 2 szt (7), kawa zbożowa na wodzie (1) 220ml, sałata zielona 30g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa rosół z makaronem 400 ml (1,3,9), ziemniaki got. 250g, udko gotowane 1 szt, sos koperkowy 100g (1), sałata zielona z jogurtem 130g (7) zole- warzywa gotowane 130g (seler, marchew, pietruszka),(1,9), kompot wiśniowy b/c 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mus brzoskwiniowy 100g</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne50g, graham 50g(1), polędwica sopocka 60g (6), herbata czarna b/c 220ml, sałata strzępiasta 3 listki</p> <p><b>II Kolacja WĄT-CUKRZ:</b> masło tł.82% 10g (7), pieczywo żytnio -pszenne 25g, chleb 25g, graham 25g (1), serek deliser 2 szt. (7), sałata strzępiasta 30g, herbata truskawkowa b/c 220ml</p>	<p><b>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł.82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka wieprzowa 80g (6), kawa zbożowa na wodzie 220ml(1),sałata strzęp 30g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa rosół z makaronem 400 ml (1,3,9), ziemniaki got. 250g, udko gotowane 1 szt, sos koperkowy 100g (1), sałata zielona z olejem 130g, zole-warzywa gotowane 130g (seler, marchew, pietruszka) (1,9),kompot wiśniowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mus brzoskwiniowy 100g</p> <p><b>Kolacja:</b> masło tł.82% 20g (7), pieczywo pszenne 100g (1,6), polędwica sopocka 80g (6), herbata truskawkowa 220ml, sałata strzępiasta 3 listki</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek multiwitamina 200ml</p>
<p><b>Zupa miksowana-</b> płatki owsiane na mleku 400ml (1,7)</p>	<p><b>DIETA WEGETARIAŃSKA + ryba [1/WE]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), ser żółty salami 60g (7), serek tartare 2 szt (7), kakao z mlekiem (1,7) 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa rosół z makaronem 400 ml (1,3,9), kopytka z masłem 6 szt (1,3,7), mizeria z ogórka zielonego ze śmietaną 130g (7), kompot wiśniowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mus brzoskwiniowy 100g</p> <p><b>Kolacja:</b> masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), miód naturalny 2 szt, serek deliser 2 szt (7), herbata truskawkowa 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek multiwitamina 200ml</p>

DIETA PODSTAWOWA[1]		DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBPOBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4] (WRZODOWA), ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3] (WĄTROBOWA)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2263.3	Wartość energetyczna [kcal]	2217.2
Wartość energetyczna [kJ]	9484	Wartość energetyczna [kJ]	9291.3
Białko [g]	102.9	Białko [g]	101.6
Tłuszcz [g]	103.2	Tłuszcz [g]	100.7
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	45.3	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	44
Węglowodany ogółem [g]	236.85	Węglowodany ogółem [g]	231.66
Cukry [g]	49.62	Cukry [g]	48.17
Błonnik pokarmowy [g]	12.54	Błonnik pokarmowy [g]	11.65
Sól [g]	5.27	Sól [g]	5.26
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [6]		DIETA BOGATOBIĄŁKOWA (wysokobiałkowa)[9]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2404
		Wartość energetyczna [kJ]	10069.7
		Białko [g]	115.6
		Tłuszcz [g]	113
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	49
		Węglowodany ogółem [g]	237.35
		Cukry [g]	50.12
		Błonnik pokarmowy [g]	12.54
		Sól [g]	7.06
		DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2189.8
		Wartość energetyczna [kJ]	9185.8
		Białko [g]	92.5
		Tłuszcz [g]	91.7
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	37.6
		Węglowodany ogółem [g]	254.84
		Cukry [g]	50.17
		Błonnik pokarmowy [g]	12.54
		Sól [g]	4.95
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2219.6
		Wartość energetyczna [kJ]	9304.2
		Białko [g]	103.3
		Tłuszcz [g]	98.5
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	57.8
		Węglowodany ogółem [g]	235.94
		Cukry [g]	53.45
		Błonnik pokarmowy [g]	12.4
		Sól [g]	5.09
ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA [3/6]			
parametr	zawartość razem		
Wartość energetyczna [kcal]	2263.3		
Wartość energetyczna [kJ]	9484		
Białko [g]	102.9		
Tłuszcz [g]	103.2		
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	45.3		
Węglowodany ogółem [g]	236.85		
Cukry [g]	49.62		
Błonnik pokarmowy [g]	12.54		
Sól [g]	5.27		

*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 Żywienia*

*Jadłospis zatwierdzony przez Kierownika Działu Żywienia*

*Szczegółowa LEGENDA SUBSTANCJI LUB PRODUKTÓW  
POWODUJĄCYCH ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI*

**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.