

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 17.02.2024 (sobota)

<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-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), kielbasa krakowska 60g (6), B/M kielbasa krakowska 80g (6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata poziomkowa 220 ml, ogórek kiszony 100 g</p> <p>Obiad: barszcz ukraiński z ziemniakami i fasolą Jaś 400g (1,7,9), spaghetti mięsno-warzywne 300g (1,3,9), kompot z mieszanki (agrest, truskawka, porzeczka czarna) 220ml,</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka konserwowa 60g(6), pomidor 100g, herbata leśna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus truskawkowy150g</p>	<p>DIETY: LATWOSTRAWNA [2], LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , LATWOSTRAWNA 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), kielbasa krakowska 60g (6), B/M kielbasa krakowska 80g (6), serek deliser 17 g 1 szt. (7), herbata czarna 220 ml, sałata strzępiasta100 g</p> <p>Obiad: barszcz czerwony z ziemniakami 400g (1,7,9), spaghetti mięsno-warzywne 300g(1,3,9), kompot z mieszanki (agrest, truskawka, porzeczka czarna) 220ml,</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka konserwowa 60g(6), pomidor 100g, herbata leśna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus truskawkowy150g</p>
<p>DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]</p> <p>Śniadanie: masło tł.82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), kielbasa krakowska 60g (6), B/M kielbasa krakowska 80g (6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata poziomkowa b/c 220 ml, ogórek kiszony 100 g</p> <p>Obiad: barszcz ukraiński z ziemniakami i fasolą Jaś 400g (1,7,9), spaghetti mięsno-warzywne 300g(1,3,9), kompot z mieszanki b/c (agrest, truskawka, porzeczka czarna) 220ml,</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka konserwowa 60g(6), pomidor 100g, herbata leśna b/c 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek tartare ziołowy 40g 2 szt.(7), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA [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), szynka tyrolska 100g (6), B/M kielbasa krakowska 80g (6), serek deliser 34 g szt. (7), herbata czarna 220 ml, sałata strzępiasta100 g</p> <p>Obiad: barszcz czerwony z ziemniakami 400g (1,7,9), spaghetti mięsno-warzywne 350g(1,3,9), kompot z mieszanki (agrest, truskawka, porzeczka czarna) 220ml,</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka konserwowa 60g(6), pomidor 100g, herbata leśna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus truskawkowy150g</p>
<p>DIETA LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU)/ DIETA OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]</p> <p>Śniadanie: masło tł.82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), kielbasa krakowska 60g (6), B/M kielbasa krakowska 80g (6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata poziomkowa b/c 220 ml, sałata strzępiasta100 g</p> <p>Obiad: barszcz czerwony z ziemniakami 400g (1,7,9), spaghetti mięsno-warzywne 300g(1,3,9), kompot z mieszanki b/c (agrest, truskawka, porzeczka czarna) 220ml,</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka konserwowa 60g(6), pomidor 100g, herbata leśna b/c 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek tartare ziołowy 40g 2 szt.(7), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</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), szynka tyrolska 80g (6), miód naturalny 25g 1 szt., herbata czarna 220 ml, sałata strzępiasta100 g,</p> <p>Obiad: barszcz czerwony z ziemniakami niezabielany 400g (1,9), spaghetti mięsno-warzywne 300g(1,3,9), kompot z mieszanki (agrest, truskawka, porzeczka czarna) 220ml,</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka konserwowa 60g(6), pomidor 100g, herbata leśna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus truskawkowy150g</p>
	<p>DIETA WEGETARIAŃSKA + ryba [1/WE]</p> <p>Śniadanie: ryż na mleku 400ml (7), B/M- ryż na wodzie 400ml (), masło tł.82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek fromage 100g 1 szt. (7), miód naturalny 50g 2 szt., herbata poziomkowa 220 ml, ogórek kiszony 100 g</p> <p>Obiad: barszcz ukraiński z ziemniakami i fasolą Jaś 400g (1,7,9), spaghetti warzywne 300g(1,3,9), kompot z mieszanki (agrest, truskawka, porzeczka czarna) 220ml,</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), konserwa rybna 160g(4,9), pomidor 100g, herbata leśna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus truskawkowy150g</p>

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 17.02.2024 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]	2103	Wartość energetyczna [kcal]	2106.7
Wartość energetyczna [kJ]	8825.3	Wartość energetyczna [kJ]	8841.1
Białko [g]	75.4	Białko [g]	73.8
Tłuszcz [g]	80.5	Tłuszcz [g]	80.6
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	38.7	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	38.6
Węglowodany ogółem [g]	281.09	Węglowodany ogółem [g]	283.13
Cukry [g]	58.14	Cukry [g]	58.28
Błonnik pokarmowy [g]	24.02	Błonnik pokarmowy [g]	23.7
Sól [g]	6.68	Sól [g]	5.09
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA(wysokobiałkowa) [9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2020.7	Wartość energetyczna [kcal]	2462.4
Wartość energetyczna [kJ]	8473.8	Wartość energetyczna [kJ]	10326
Białko [g]	70.8	Białko [g]	95.8
Tłuszcz [g]	82.9	Tłuszcz [g]	101.1
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	40.2	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	46.5
Węglowodany ogółem [g]	258.41	Węglowodany ogółem [g]	305.39
Cukry [g]	44.83	Cukry [g]	62.16
Błonnik pokarmowy [g]	21.64	Błonnik pokarmowy [g]	26.3
Sól [g]	6.74	Sól [g]	7.5
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]	2010.4	Wartość energetyczna [kcal]	2045.1
Wartość energetyczna [kJ]	8429.9	Wartość energetyczna [kJ]	8586.1
Białko [g]	70	Białko [g]	74.8
Tłuszcz [g]	82.9	Tłuszcz [g]	75.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	40.2	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.2
Węglowodany ogółem [g]	256.63	Węglowodany ogółem [g]	278.27
Cukry [g]	45.1	Cukry [g]	49.1
Błonnik pokarmowy [g]	21.32	Błonnik pokarmowy [g]	22.96
Sól [g]	5.16	Sól [g]	5.59
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2312
		Wartość energetyczna [kJ]	9703.4
		Białko [g]	71.1
		Tłuszcz [g]	87.9
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	48.6
		Węglowodany ogółem [g]	321.93
		Cukry [g]	60.54
		Błonnik pokarmowy [g]	25.88
		Sól [g]	4.16

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.