

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 24.02.2024 (sobota)

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 400ml (7), B/M- ryż na wodzie 400ml (), masło tł.82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka z indyka 60g (6), serek tartare ziołowy 20g 1 szt. (7), ogórek kiszony 100 g, herbata poziomkowa 220 ml</p> <p>Obiad: zupa koperkowa 400g (1,7,9), spaghetti mięsno-warzywne 300g (1,3,9), kompot z wiśniowy 220ml,</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica sopocka 60g(6), papryka 100g, herbata leśna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt brzoskwiniowy b/c 200 ml</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 (7), B/M- ryż na wodzie 400ml, masło tł.82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka z indyka 60g (6), serek tartare ziołowy 20g 1 szt. (7), herbata poziomkowa 220ml, sałata strzępiasta 30 g</p> <p>Obiad: zupa koperkowa 400g (1,7,9), spaghetti mięsno-warzywne 300g (1,3,9), kompot z wiśniowy 220ml,</p> <p>Podwieczorek: kiwi 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: jogurt brzoskwiniowy b/c 200 ml</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), chleb graham 50g(1), szynka z indyka 60g (6), serek tartare ziołowy 20g 1 szt. (7), ogórek kiszony 100 g, herbata poziomkowa b/c 220 ml,</p> <p>Obiad: zupa koperkowa 400g (1,7,9), spaghetti (makaron pełnoziarnisty) mięsno-warzywne 300g (1,3,9), kompot z wiśniowy b/c 220ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica sopocka 60g(6), papryka 100g, herbata leśna b/c 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek deliser 2 szt (7), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA BOGATOBIALKOWA [9]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 400ml (7), B/M- ryż na wodzie 400ml, masło tł.82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka z indyka 100g (6), serek tartare ziołowy 40g 2 szt. (7), herbata poziomkowa 220 ml, sałata strzępiasta 30 g</p> <p>Obiad: zupa koperkowa 400g (1,7,9), spaghetti mięsno-warzywne 300g (1,3,9), kompot z wiśniowy 220ml,</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), polędwica sopocka 60g(6), pomidor 100g, herbata leśna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt brzoskwiniowy b/c 200 ml</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), szynka z indyka 60g (6), serek tartare ziołowy 20g 1 szt. (7), sałata strzępiasta 30 g herbata poziomkowa b/c 220 ml</p> <p>Obiad: zupa koperkowa 400g (1,7,9), spaghetti (makaron pełnoziarnisty) mięsno-warzywne 300g (1,3,9), kompot z wiśniowy b/c 220ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica sopocka 60g(6), pomidor 100g, herbata leśna b/c 220ml</p> <p>II Kolacja CUKRZ: pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek deliser 1 szt (7), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na wodzie 400ml (), masło tł.82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka z indyka 80g (6), miód naturalny 25g 1 szt., herbata poziomkowa 220 ml, sałata strzępiasta 30 g</p> <p>Obiad: zupa koperkowa 400g bez zabielenia (1,9), spaghetti mięsno-warzywne 300g (1,3,9), kompot z wiśniowy 220ml,</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), polędwica sopocka 60g(6), pomidor 100g, herbata leśna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt brzoskwiniowy b/c 200 ml</p>
	<p>DIETA WEGETARIAŃSKA + ryba [1/WE]</p> <p>Śniadanie: kasza manna 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 tartare ziołowy 40g 2 szt. (7), miód naturalny 50g 2 szt., herbata poziomkowa 220 ml, ogórek kiszony 100 g</p> <p>Obiad: zupa koperkowa 400g (1,7,9), spaghetti warzywne 300g (1,3,9), kompot z wiśniowy 220ml,</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), konserwa rybna 160g(4,9), papryka 100g, herbata leśna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt brzoskwiniowy b/c 200 ml</p>

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 24.02.2024 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]	2052.5	Wartość energetyczna [kcal]	2025.5
Wartość energetyczna [kJ]	8652.3	Wartość energetyczna [kJ]	8560.1
Białko [g]	72.4	Białko [g]	71.8
Tłuszcz [g]	72.8	Tłuszcz [g]	78.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.2	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	35.4
Węglowodany ogółem [g]	281.1	Węglowodany ogółem [g]	274.2
Cukry [g]	53.2	Cukry [g]	51.17
Błonnik pokarmowy [g]	23.02	Błonnik pokarmowy [g]	21.82
Sól [g]	5.72	Sól [g]	5.01
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIALKOWA(wysokobiałkowa) [9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2001.1	Wartość energetyczna [kcal]	2332.8
Wartość energetyczna [kJ]	8352.2	Wartość energetyczna [kJ]	9985
Białko [g]	72.2	Białko [g]	92.3
Tłuszcz [g]	73.2	Tłuszcz [g]	10.1
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	38.2	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	42.5
Węglowodany ogółem [g]	241.41	Węglowodany ogółem [g]	299.31
Cukry [g]	41.25	Cukry [g]	59.16
Błonnik pokarmowy [g]	23.31	Błonnik pokarmowy [g]	25.3
Sól [g]	5.25	Sól [g]	6.8
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]	2000.4	Wartość energetyczna [kcal]	2022.1
Wartość energetyczna [kJ]	8332.3	Wartość energetyczna [kJ]	8522.1
Białko [g]	69.2	Białko [g]	71.2
Tłuszcz [g]	80.9	Tłuszcz [g]	69.8
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	35.8	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.2
Węglowodany ogółem [g]	248.3	Węglowodany ogółem [g]	256.27
Cukry [g]	42.1	Cukry [g]	45.11
Błonnik pokarmowy [g]	20.18	Błonnik pokarmowy [g]	20.25
Sól [g]	4.1	Sól [g]	5.59
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2020.3
		Wartość energetyczna [kJ]	8866.4
		Białko [g]	62.2
		Tłuszcz [g]	81.31
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	46.61
		Węglowodany ogółem [g]	295.11
		Cukry [g]	54.58
		Błonnik pokarmowy [g]	21.34
		Sól [g]	3.89

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.