

<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% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka konserwowa wieprz. 60g(6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: Zupa wiejska z makaronem (1,3,9), ziemniaki got. 250g, befszytk wieprz. duszony 100g (3), surówka z marchewki z chrzanem 130g, kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), parówka got. drobiowa 100g (6), herbata leśna 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)</p> <p>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [6]</p> <p>Śniadanie:masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka konserwowa wieprz. 60g(6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata czarna b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p>II śniadanie: jogurt naturalny 150ml (7)</p> <p>Obiad: zupa wiejska z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g, mięso wieprzowe w jarzynach 100g (1,9), kompot z aronii b/c 220ml</p> <p>Podwieczorek: Jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), parówka got. drobiowa 100g (6), herbata leśna b/c 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1) serek tartare 20g 1szt. (7), sałata 30g, herbata leśna 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% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka konserwowa wieprz. 60g(6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata czarna b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p>II śniadanie: jogurt naturalny 150ml (7)</p> <p>Obiad: zupa wiejska z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g, mięso wieprzowe w jarzynach 100g (1,9), kompot z aronii b/c 220ml</p> <p>Podwieczorek: Jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), parówka got. drobiowa 100g (6), herbata leśna b/c 220ml, sałata strzępiasta 3 liście 30g,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1) serek tartare 20g 1szt. (7), sałata 30g, herbata leśna 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% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka konserwowa wieprz. 60g(6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa wiejska z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g, mięso wieprzowe w jarzynach 100g (1,9), kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), parówka got. drobiowa 100g (6), herbata leśna 220ml, sałata strzępiasta 3 liście 30g</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)</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% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka konserwowa wiepsz. 100g(6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa wiejska z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g, mięso wieprzowe w jarzynach 100g (1,9), kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), parówka got. drobiowa 100g (6), herbata leśna 220ml, sałata strzępiasta 3 liście 30g</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)</p> <p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: płatki owsiane na wodzie 400ml(1), margaryna roślinna 80% 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka konserwowa wieprz. 80g(6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa wiejska z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g, mięso wieprzowe w jarzynach 100g (1,9), kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: margaryna roślinna 80% 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), parówka got. drobiowa 100g (6), herbata leśna 220ml, sałata strzępiasta 3 liście 30g</p> <p>Posilek dodatkowy: Mus jabłkowy 100g</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% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), konserwa rybna śledź w pomidorach 170g (1,3,6,7, 9,10), herbata czarna 220ml, papryka czerwona 100g</p> <p>Obiad: zupa wiejska z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g, jajko 2 szt. w jarzynach 100g (1,9), kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek fromage 80g 1 szt. (6), herbata leśna 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)</p>
---	---

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 29.05.2024r.

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]	2037.2	Wartość energetyczna [kcal]	2262.7
Wartość energetyczna [kJ]	8550.7	Wartość energetyczna [kJ]	9500.2
Białko [g]	78.4	Białko [g]	76.9
Tłuszcz [g]	79.7	Tłuszcz [g]	87.8
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	40.1	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	47.9
Węglowodany ogółem [g]	259.3	Węglowodany ogółem [g]	297.74
Cukry [g]	47.02	Cukry [g]	46.51
Błonnik pokarmowy [g]	15.67	Błonnik pokarmowy [g]	13.49
Sól [g]	5.16	Sól [g]	4.59
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA(wysokobiałkowa) [9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2204.6	Wartość energetyczna [kcal]	2643.8
Wartość energetyczna [kJ]	9256.7	Wartość energetyczna [kJ]	11090.2
Białko [g]	78	Białko [g]	104.2
Tłuszcz [g]	84.2	Tłuszcz [g]	111.3
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	44.1	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	57.9
Węglowodany ogółem [g]	291.44	Węglowodany ogółem [g]	312.93
Cukry [g]	46.15	Cukry [g]	47.63
Błonnik pokarmowy [g]	15.58	Błonnik pokarmowy [g]	13.6
Sól [g]	5.37	Sól [g]	7.12
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]	2196	Wartość energetyczna [kcal]	2262.7
Wartość energetyczna [kJ]	9215	Wartość energetyczna [kJ]	9500.2
Białko [g]	73.9	Białko [g]	76.9
Tłuszcz [g]	89.3	Tłuszcz [g]	87.8
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	49.1	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	47.9
Węglowodany ogółem [g]	280.62	Węglowodany ogółem [g]	297.74
Cukry [g]	39.65	Cukry [g]	46.51
Błonnik pokarmowy [g]	13.34	Błonnik pokarmowy [g]	13.49
Sól [g]	4.66	Sól [g]	4.59
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2085.9
		Wartość energetyczna [kJ]	8743.4
		Białko [g]	55.3
		Tłuszcz [g]	90.5
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	53.3
		Węglowodany ogółem [g]	271.33
		Cukry [g]	49.43
		Błonnik pokarmowy [g]	17.67
		Sól [g]	3.83

--	--

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 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 glukozy na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1);*
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1);*
 - c) syropów glukozy 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.*