

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 01.05.2024r. (środa)

<p>DIETA PODSTAWOWA[1] Śniadanie: kasza manna na mleku 400ml (7), B/M- kasza manna na wodzie 400ml (), masło tł.82% 15g(7), szynka got. wieprzowa 60g (6), dżem niskosłodzony truskawkowy 25g, herbata porzeczkowa 220 ml, pomidor 100g Obiad: zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400g (1,7,9), kasza jęczmienna 200g (1), pieczeń wieprzowa w sosie własnym 200g (100g mięso + 100g sos) (1), surówka z ogórka konserwowe- go 130g, kompot truskawkowy 220ml Podwieczorek : soczek wieloowocowy 1 szt. Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony drobiowy 60g (6), sałata 30g 3 liście, herbata czarna 220ml Posilek dodatkowy: Soczek owocowy 200ml</p> <p>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6] Śniadanie: masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szyn- ka got. wieprzowa 60g (6), fromage 40g 1/2 szt. (7), herbata porzeczkowa b/c 220 ml, pomidor 100g II śniadanie: Kefir naturalny 150 g (7) Obiad: zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400g (1,7,9), kasza jęczmienna 200g (1), schab wieprzowy gotowany 100g, sos koperkowy 100g (1), surówka z ogórka konserwowego 130g, kompot truskawkowy b/c 220ml Podwieczorek : mus marchewkowy 1 szt. Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony drobiowy 60g (6), sałata 30g 3 liście, herbata czarna b/c 220ml II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek tartare ziołowy 17g (6), sałata strzępiasta 30g, herbata czarna b/c 220ml</p> <p>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU)/ DIETA OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6] Śniadanie: masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szyn- ka got. wieprzowa 60g (6), serek tartare 20g 1 szt (7), herbata porzeczkowa b/c 220 ml, pomi- dor 100g II śniadanie: Kefir naturalny 150 g (7) Obiad: zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400g (1,7,9), kasza jęczmienna 200g (1), schab wieprzowy gotowany 100g, sos koperkowy 100g (1), jarzyna gotowane 130g (1), kompot tru- skawkowy b/c 220ml Podwieczorek: mus marchewkowy 1 szt. Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony drobiowy 60g (6), sałata 30g 3 liście, herbata czarna b/c 220ml II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek tartare ziołowy 17g (6), sałata strzępiasta 30g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3] Śniadanie: kasza manna na mleku 400ml (7), B/M- kasza manna na wodzie 400ml (), masło tł.82% 15g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka got. wieprzowa 60g (6), dżem niskosłodzony tru- skawkowy 25g, herbata porzeczkowa 220 ml, pomidor 100g Obiad: zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400g (1,7,9), kasza jęczmienna 200g, schab wieprzowy goto- wany 100g (1), sos koperkowy 100g (1), jarzyna gotowane 130g (1), kompot truskawkowy 220ml Podwieczorek: soczek wieloowocowy 1 szt. Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), pasztet pieczony drobiowy 60g (6), sałata 30g 3 liście, herbata czarna 220ml, Posilek dodatkowy: Soczek owocowy 200ml</p> <p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9] Śniadanie: kasza manna na mleku 400ml (7), B/M- kasza manna na wodzie 400ml (), masło tł.82% 15g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka got. wieprzowa 100g (6), dżem niskosłodzony truskawkowy 25g, herbata porzeczkowa 220 ml, pomidor 100g Obiad: zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400g (1,7,9), kasza jęczmienna 200g (1), schab gotowany 200g, sos koperkowy 100g (1), jarzyna gotowane 130g (1), kompot truskawkowy 220ml Podwieczorek : soczek wieloowocowy 1 szt. Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), pasztet pieczony drobio- wy 60g (6), sałata 30g 3 liście, herbata czarna 220ml, Posilek dodatkowy: Soczek owocowy 200ml</p> <p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML] Śniadanie: kasza manna na wodzie 400ml (), masło tł.82%15g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka got. wieprzowa 60g (6), dżem niskosłodzony truskawkowy 25g, herbata porzeczkowa 220 ml, pomidor 100g Obiad: zupa barszcz czerwony bez zabielenia z ziemniakami 400g (1,9), kasza jęczmienna 200g (1), schab gotowany 100g, sos koperkowy 100g (1), jarzyna gotowane 130g (1), kompot truskawkowy 220ml Podwieczorek: soczek wieloowocowy 1 szt. Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), pasztet pieczony drobiowy 60g (6), sałata 30g 3 liście, herbata czarna 220ml, Posilek dodatkowy: Soczek owocowy 200ml</p> <p>DIETA WEGETARIAŃSKA + ryba [1/WE] Śniadanie: kasza manna na mleku 400ml (7), masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek wiejski 200g (7), dżem niskosłodzony truskawkowy 25g, herbata porzeczkowa 220 ml, pomidor 100g Obiad: zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400g (1,7,9), kasza jęczmienna 200g (1), jajko got. 2 szt. 100g (3), sos koperkowy 100g (1), surówka z ogórka konserwowego 130g, kompot truskawkowy 220ml Podwieczorek : soczek wieloowocowy 1 szt. Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), tuńczyk w oleju 120g (4,6), sałata 30g 3 liście, herbata czarna 220ml Posilek dodatkowy: Soczek owocowy 200ml</p>
---	---

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]	2138	Wartość energetyczna [kcal]	1995.5
Wartość energetyczna [kJ]	8970.4	Wartość energetyczna [kJ]	8377.6
Białko [g]	74.3	Białko [g]	73.4
Tłuszcz [g]	86.7	Tłuszcz [g]	76
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	40.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	37.8
Węglowodany ogółem [g]	272.93	Węglowodany ogółem [g]	262.74
Cukry [g]	67.95	Cukry [g]	43.78
Błonnik pokarmowy [g]	15.61	Błonnik pokarmowy [g]	16.59
Sól [g]	4.92	Sól [g]	2.21
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA(wysokobiałkowa) [9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2007.2	Wartość energetyczna [kcal]	2265.5
Wartość energetyczna [kJ]	8425.9	Wartość energetyczna [kJ]	9514.7
Białko [g]	77.8	Białko [g]	107
Tłuszcz [g]	78	Tłuszcz [g]	84.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	41.2	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	41.5
Węglowodany ogółem [g]	255.56	Węglowodany ogółem [g]	277.89
Cukry [g]	41.89	Cukry [g]	47.48
Błonnik pokarmowy [g]	14.39	Błonnik pokarmowy [g]	16.96
Sól [g]	2.68	Sól [g]	2.52
DIETA 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]	2007.2	Wartość energetyczna [kcal]	1964.1
Wartość energetyczna [kJ]	8425.9	Wartość energetyczna [kJ]	8254.5
Białko [g]	77.8	Białko [g]	76.2
Tłuszcz [g]	78	Tłuszcz [g]	67.8
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	41.2	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.2
Węglowodany ogółem [g]	255.56	Węglowodany ogółem [g]	270.57
Cukry [g]	41.89	Cukry [g]	38.52
Błonnik pokarmowy [g]	14.39	Błonnik pokarmowy [g]	16.86
Sól [g]	2.68	Sól [g]	1.9
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2007.2	Wartość energetyczna [kcal]	2131.5
Wartość energetyczna [kJ]	8425.9	Wartość energetyczna [kJ]	8947.7
Białko [g]	77.8	Białko [g]	86
Tłuszcz [g]	78	Tłuszcz [g]	82.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	41.2	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	36.9
Węglowodany ogółem [g]	255.56	Węglowodany ogółem [g]	269.46
Cukry [g]	41.89	Cukry [g]	48.8
Błonnik pokarmowy [g]	14.39	Błonnik pokarmowy [g]	16.44
Sól [g]	2.68	Sól [g]	2.43

--	--

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 Żywienia

Jadłospis zatwierdzony przez Kierownika Działu Żywienia

*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 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.