

<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), kiełbasa kra-kowska 60g (6), serek tartare 20g (7) 1 szt., papryka 100g, herbata malinowa 220ml</p> <p>Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, kotlet smażony z piersi kurczaka 100g (1,3), sałatka z fasolki szparagowej z musztardą 130g (10), kompot truskawkowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: Jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica sopocka 60g (6), herbata czarna 220ml, sałata 30g</p> <p>Posilek dodatkowy: Mus brzozkwiniowy 100g</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), kiełbasa krakowska 60g (6), serek tartare 20g 1 szt. (7), papryka 100g, herbata malinowa b/c 220ml</p> <p>II śniadanie: Kefir naturalny 150ml (7)</p> <p>Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, pierś gotowana z kurczaka 100g w sosie jarzynowy 50g (1,9), sałatka z fasolki szparagowej z musztardą 130g (10), kompot truskawkowy 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), polędwica sopocka 60g (6), herbata czarna b/c 220ml, sałata 30g</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek deliser 17g 1szt. (7), sałata 30g, herbata czarna 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), kiełbasa krakowska 60g (6), serek tartare 20g 1 szt. (7), pomidor 100g, herbata malinowa b/c 220ml</p> <p>II śniadanie: Kefir naturalny 150ml (7)</p> <p>Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, pierś gotowana z kurczaka 100g w sosie jarzynowy 130g (1,9), kompot truskawkowy 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), polędwica sopocka 60g (6), herbata czarna b/c 220ml, sałata 30g</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek deliser 17g 1szt. (7), sałata 30g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZA-JĄCYCH 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), kiełbasa krakowska 60g (6), serek tartare 20g (7) 1 szt., pomidor 100g, herbata malinowa 220ml</p> <p>Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, pierś gotowana z kurczaka 100g w sosie ja-rzynowy 130g (1,9), kompot truskawkowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), polędwica sopocka 60g (6), herbata czarna 220ml, sałata 30g</p> <p>Posilek dodatkowy: Mus brzozkwiniowy 100g</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), kiełbasa krakowska 60g (6), serek tartare 20g (7) 1 szt., pomidor 100g, herbata malinowa 220ml</p> <p>Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, pierś gotowana z kurczaka 200g w sosie ja-rzynowy 130g (1,9), kompot truskawkowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), polędwica sopocka 100g (6), herbata czarna 220ml, sałata 30g</p> <p>Posilek dodatkowy: Mus brzozkwiniowy 100g</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), kiełbasa krakowska 60g (6), miód naturalny 25g 1 szt., pomidor 100g, herbata malinowa 220ml</p> <p>Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, pierś gotowana z kurczaka 100g w sosie ja-rzynowy 130g (1,9), kompot truskawkowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: margaryna roślinna 80% 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), polędwica so-pocka 60g (6), herbata czarna 220ml, sałata 30g</p> <p>Posilek dodatkowy: Mus brzozkwiniowy 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), serek tartare 40g 2 szt. (7), serek tartare 20g (7) 1 szt., papryka 100g, herbata malinowa 220ml</p> <p>Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, kotlet smażony z kaszy jaglanej 100g (1,3), sałatka z fasolki szparagowej z musztardą 130g (10), kompot truskawkowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek wiejski 1op. 200g (7), herbata czarna 220ml, sałata 30g</p> <p>Posilek dodatkowy: Mus brzozkwiniowy 100g</p>
--	---

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 19.05.2024r.

DIETA PODSTAWOWA[1]		DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUB. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE. SOKU ŻOŁĄDKOWEGO(WRZODOWA) [4], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2110.5	Wartość energetyczna [kcal]	2070.7
Wartość energetyczna [kJ]	8866.9	Wartość energetyczna [kJ]	8699.5
Białko [g]	89.4	Białko [g]	91.6
Tłuszcz [g]	74.7	Tłuszcz [g]	74.3
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.1
Węglowodany ogółem [g]	279.25	Węglowodany ogółem [g]	267.29
Cukry [g]	49.1	Cukry [g]	48.64
Błonnik pokarmowy [g]	18.48	Błonnik pokarmowy [g]	16.89
Sól [g]	5.86	Sól [g]	4.77
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA (wysokobiałkowa)[9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	1912.4	Wartość energetyczna [kcal]	2345.5
Wartość energetyczna [kJ]	8033	Wartość energetyczna [kJ]	9843.9
Białko [g]	94.3	Białko [g]	116.2
Tłuszcz [g]	69.3	Tłuszcz [g]	92.2
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	32	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	38.1
Węglowodany ogółem [g]	235.54	Węglowodany ogółem [g]	271.7
Cukry [g]	40.88	Cukry [g]	49.41
Błonnik pokarmowy [g]	15.94	Błonnik pokarmowy [g]	18.37
Sól [g]	5.07	Sól [g]	6.75
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]	1894.6	Wartość energetyczna [kcal]	1902.3
Wartość energetyczna [kJ]	7958.5	Wartość energetyczna [kJ]	7997.3
Białko [g]	93.5	Białko [g]	81.3
Tłuszcz [g]	69.2	Tłuszcz [g]	62.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	32	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	25
Węglowodany ogółem [g]	231.24	Węglowodany ogółem [g]	262.84
Cukry [g]	38.63	Cukry [g]	34.92
Błonnik pokarmowy [g]	13.97	Błonnik pokarmowy [g]	18.79
Sól [g]	5.02	Sól [g]	4.4
		DIETA WEGETARIANŚKA [1/WE]	
		Wartość energetyczna [kcal]	2124.7
		Wartość energetyczna [kJ]	8937
		Białko [g]	79
		Tłuszcz [g]	66.7
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	27.6
		Węglowodany ogółem [g]	311.67
		Cukry [g]	49.6
		Błonnik pokarmowy [g]	19.45

	Wartość energetyczna [kcal]	2124.7
	Wartość energetyczna [kJ]	8937
	Sól [g]	3.12

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 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.*

