

<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 szynkowa wiepsz. 60g(6), serek fromage 40g 1/2 szt., (7) , herbata czarna 220ml, papryka 100g</p> <p>Obiad: zupa ogórkowa z ryżem 400g (7,9), gulasz z kurczaka 200g (1,9), kasza jęczmienna got. 200g, surówka z czerwonej kapusty z olejem rzepakowym 130g, kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jabłko- mango 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka delikatesowa z kurcząt 60g, herbata czarna 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: kefir naturalny 150ml</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 szynkowa wiepsz. 60g(6), serek fromage 40g 1/2 szt., (7), herbata czarna b/c 220ml, papryka100g</p> <p>Obiad: zupa ogórkowa z ryżem 400g (7,9), gulasz duszony z kurczaka 200g (1,9), kasza jęczmienna got. 180g, surówka z czerwonej kapusty z olejem rzepakowym 130g, kompot truskawkowy b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jabłko- mango 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka delikatesowa z kurcząt 60g, herbata czarna b/c 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło tł.82% 5g (7)pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek deliser 17g 1 szt (7), pomidor 50 g, 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 szynkowa wiepsz. 60g(6), serek fromage 40g 1/2 szt., (7), herbata czarna b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa ryżowa 400g (9), gulasz duszony z kurczaka 200g, kasza jęczmienna got. 180g, warzywa gotowane 130g (9), kompot truskawkowy b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jabłko- mango 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka delikatesowa z kurcząt 60g, herbata czarna b/c 220ml, sałata 30g 3 listki</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło tł.82% 5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1) serek deliser 17g 1 szt (7), pomidor 50 g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBU- DZAJĄCYCH 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 (1,6), kiełbasa szynkowa wiepsz. 60g(6), serek fromage 40g 1/2 szt., (7), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa ryżowa 400g (9), gulasz duszony z kurczaka 200g, kasza jęczmienna got. 200g, warzywa gotowane 130g (9), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jabłko- mango 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka delikatesowa z kurcząt 60g, herbata czarna 220ml, sałata zielona 30g 3 listki</p> <p>Posilek dodatkowy: kefir naturalny 150ml</p> <p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [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 (1,6), kiełbasa szynkowa wiepsz. 100g(6), serek fromage 40g 1/2 szt., (7), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa ryżowa 400g (9), gulasz duszony z kurczaka 200g, kasza jęczmienna got. 200g, warzywa gotowane 130g (9), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jabłko- mango 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka delikatesowa z kurcząt 100g, herbata czarna 220ml, sałata zielona 30g 3 listki</p> <p>Posilek dodatkowy: kefir naturalny 150ml</p> <p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), kiełbasa szynkowa wiepsz. 60g(6), miód 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa ryżowa 400g (9), gulasz duszony z kurczaka 250g, kasza jęczmienna got. 200g, warzywa gotowane 130g (9), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jabłko- mango 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka delikatesowa z kurcząt 60g, herbata czarna 220ml, sałata zielona 30g 3 listki</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek brzoskwinowy 200ml</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), g(6), serek fromage 40g 1/2 szt. (7), miód 50g 2 szt., herbata czarna 220ml, papryka 100g</p> <p>Obiad:zupa ogórkowa z ryżem 400g (7,9), gulasz warzywny z groszkiem konserwowym 200g (1,9), kasza jęczmienna got. 200g, surówka z czerwonej kapusty z olejem rzepakowym 130g, kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jabłko - mango 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek wiejski 200g 1 op. (7), herbata czarna 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: kefir naturalny 150ml</p>
--	---

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 06.03.2024 r.

DIETA PODSTAWOWA[1]		DIETY: LATWOSTRAWNA [2], LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4] (WRZODOWA), LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3] (WĄTROBOWA)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	1928.4	Wartość energetyczna [kcal]	1905.1
Wartość energetyczna [kJ]	8109.1	Wartość energetyczna [kJ]	8013.9
Białko [g]	92.5	Białko [g]	89.9
Tłuszcz [g]	62.1	Tłuszcz [g]	58.9
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	34.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.8
Węglowodany ogółem [g]	258.65	Węglowodany ogółem [g]	263.12
Cukry [g]	44.87	Cukry [g]	41.37
Błonnik pokarmowy [g]	17.86	Błonnik pokarmowy [g]	18.9
Sól [g]	5.17	Sól [g]	4.57
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)		DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](wysokobiałkowa)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	1905.4	Wartość energetyczna [kcal]	2196.7
Wartość energetyczna [kJ]	8010.9	Wartość energetyczna [kJ]	9223.2
Białko [g]	89.7	Białko [g]	110.5
Tłuszcz [g]	63	Tłuszcz [g]	82.6
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	35.7	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	37.1
Węglowodany ogółem [g]	252.94	Węglowodany ogółem [g]	262.59
Cukry [g]	36.94	Cukry [g]	40.77
Błonnik pokarmowy [g]	16.66	Błonnik pokarmowy [g]	19.71
Sól [g]	5.6	Sól [g]	6.33
ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [KOD 3/6], WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA		DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	1908.2	Wartość energetyczna [kcal]	1868.3
Wartość energetyczna [kJ]	8023.9	Wartość energetyczna [kJ]	7861.3
Białko [g]	88.6	Białko [g]	78
Tłuszcz [g]	63.7	Tłuszcz [g]	55.8
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	36.6	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	21.2
Węglowodany ogółem [g]	251.43	Węglowodany ogółem [g]	272.63
Cukry [g]	33.15	Cukry [g]	34.2
Błonnik pokarmowy [g]	12.8	Błonnik pokarmowy [g]	18.45
Sól [g]	4.91	Sól [g]	3.94
		DIETA WEGETARIANŚKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2129.3
		Wartość energetyczna [kJ]	8942.8
		Białko [g]	71.2
		Tłuszcz [g]	77.3
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	34.8
		Węglowodany ogółem [g]	297.45
		Cukry [g]	46.34
		Błonnik pokarmowy [g]	20.75
		Sól [g]	2.97

--	--

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.