

<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 wiepsz. 60g(6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata czarna 220ml, papryka czerwona 100g</p> <p>Obiad: Zupa barszcz ukraiński z fasolą i ziemniakami (1,7,9), makaron z twarogiem półtłustym 300g (1,7), 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), pasztet pieczony drobiowy 60g (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 wiepsz. 60g(6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata czarna b/c 220ml, papryka czerwona 100g</p> <p>II śniadanie: jogurt naturalny 150ml (7)</p> <p>Obiad: Zupa barszcz ukraiński z fasolą i ziemniakami (1,7,9), spaghetti mięsno – warzywne 300g (1,3,9), 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), pasztet pieczony drobiowy 60g (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), pomidor 50g, herbata leśna b/c 220ml</p> <p>DIETA ŁATWOOSTRAWNA 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 wiepsz. 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 barszcz czerwony z ziemniakami (1,7,9), spaghetti mięsno – warzywne 300g (1,3,9), 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), pasztet pieczony drobiowy 60g (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), pomidor 50g, herbata leśna b/c 220ml</p>	<p>DIETY: ŁATWOOSTRAWNA [2], ŁATWOOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOOSTRAWNA 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 wiepsz. 60g(6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: Zupa barszcz czerwony z ziemniakami (1,7,9), spaghetti mięsno – warzywne 300g (1,3,9), kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasztet pieczony drobiowy 60g (6), herbata leśna 220ml, sałata strzępiasta 3 liście 30g</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)</p> <p>DIETA BOGATOBIĄŁKOWA(WYSOKOBIĄŁKOWA) [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 barszcz czerwony z ziemniakami (1,7,9), spaghetti mięsno – warzywne 300g (1,3,9), kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasztet pieczony drobiowy 80g (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) masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka konserwowa wiepsz. 80g(6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: Zupa barszcz czerwony z ziemniakami bez zabielenia (1,9), spaghetti mięsno – warzywne 300g (1,3,9), kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasztet pieczony drobiowy 60g (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 barszcz ukraiński z fasolą i ziemniakami (1,7,9), makaron z twarogiem półtłustym 300g (1,7), 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 40g ½ szt. (6), herbata leśna 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)</p>
--	---

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 20.03.2024r.

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]	2096	Wartość energetyczna [kcal]	2041.4
Wartość energetyczna [kJ]	8815.6	Wartość energetyczna [kJ]	8583.7
Białko [g]	75.7	Białko [g]	78.6
Tłuszcz [g]	66.7	Tłuszcz [g]	64.9
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	30.6	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.6
Węglowodany ogółem [g]	307.17	Węglowodany ogółem [g]	296.83
Cukry [g]	75.47	Cukry [g]	80.16
Błonnik pokarmowy [g]	18.14	Błonnik pokarmowy [g]	22.46
Sól [g]	4.16	Sól [g]	4.41
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA (wysokobiałkowa)[9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	1963.1	Wartość energetyczna [kcal]	2233.3
Wartość energetyczna [kJ]	8250.7	Wartość energetyczna [kJ]	9391.7
Białko [g]	75.4	Białko [g]	109.3
Tłuszcz [g]	65.3	Tłuszcz [g]	71
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	30.9	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	29.2
Węglowodany ogółem [g]	279.51	Węglowodany ogółem [g]	300.36
Cukry [g]	55.89	Cukry [g]	79.76
Błonnik pokarmowy [g]	22.18	Błonnik pokarmowy [g]	22.46
Sól [g]	4.52	Sól [g]	5.54
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]	1944	Wartość energetyczna [kcal]	1879.9
Wartość energetyczna [kJ]	8170.2	Wartość energetyczna [kJ]	7911.3
Białko [g]	74.4	Białko [g]	70
Tłuszcz [g]	65	Tłuszcz [g]	53
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	30.9	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	23.2
Węglowodany ogółem [g]	276.1	Węglowodany ogółem [g]	292.81
Cukry [g]	54.9	Cukry [g]	69.42
Błonnik pokarmowy [g]	21.75	Błonnik pokarmowy [g]	24.38
Sól [g]	4.54	Sól [g]	4.14
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		Wartość energetyczna [kcal]	2322.6
		Wartość energetyczna [kJ]	9752
		Białko [g]	77.3
		Tłuszcz [g]	88.1
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	39
		Węglowodany ogółem [g]	313.96
		Cukry [g]	82.48
		Błonnik pokarmowy [g]	18.14
		Sól [g]	3.64

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.