

<p><b>DIETA PODSTAWOWA[1]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> 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), polędwica miodowa drobiowa 60g(6), serek fromage 40g ½ szt. (7), herbata truskawkowa 220ml, rzodkiewka 100g</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), pieczeń ze schabu wieprzowa w sosie własnym 100g (1), surówka z czerwonej kapusty 130g, kompot z jabłek 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mandarynka 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka z indyka 60g (6), herbata czarna 220 ml, papryka 100g,</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> mus jabłkowo-bananowy 100g</p>	<p><b>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> 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), polędwica miodowa drobiowa 60g(6), serek fromage 40g ½ szt. (7), herbata truskawkowa 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), schab gotowany w sosie koperkowym (100g mięso + 100 g sos) (1), buraczki na ciepło 130g (1) , kompot z jabłek 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mandarynka 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka z indyka 60g (6), herbata czarna 220 ml, sałata 30g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> mus jabłkowo-bananowy 100g</p>
<p><b>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [6]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), polędwica miodowa drobiowa 60g(6), serek fromage 40g ½ szt. (7), herbata truskawkowa b/c 220ml, rzodkiewka 100g</p> <p><b>II śniadanie:</b> jogurt naturalny 150 ml (7)</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), schab gotowany w sosie koperkowym (100g mięso + 100 g sos) (1), surówka z czerwonej kapusty 130g, kompot z jabłek b/c 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mandarynka 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka z indyka 60g (6), herbata czarna b/c 220ml, papryka 100g,</p> <p><b>II Kolacja CUKRZ:</b> masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek tartare 20g (7), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p><b>DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [9]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> 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), polędwica miodowa drobiowa 100g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata truskawkowa 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), schab gotowany w sosie koperkowym (200g mięso + 100 g sos) (1), buraczki na ciepło 130g (1) , kompot z jabłek 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mandarynka 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka z indyka 100g (6), herbata czarna 220 ml, sałata 30g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> mus jabłkowo-bananowy 100g</p>
<p><b>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU )DIETA OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), polędwica miodowa drobiowa 60g(6), serek fromage 40g ½ szt. (7), herbata truskawkowa b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>II śniadanie:</b> jogurt naturalny 150 ml (7)</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), schab gotowany w sosie koperkowym (100g mięso + 100 g sos) (1), buraczki na ciepło 130g, kompot z jabłek b/c 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mandarynka 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka z indyka 60g (6), herbata czarna b/c 220 ml, sałata 30g</p> <p><b>II Kolacja CUKRZ:</b> masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek tartare 20g (7), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p><b>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), polędwica miodowa drobiowa 60g(6), miód naturalny 25g 1 szt. (7), herbata truskawkowa 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), schab gotowany w sosie koperkowym (100g mięso + 100 g sos) (1), buraczki na ciepło 130g (1) , kompot z jabłek 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mandarynka 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka z indyka 60g (6), herbata czarna 220 ml, sałata 30g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> mus jabłkowo-bananowy 100g</p>
	<p><b>DIETA WEGETARIAŃSKA +ryby [ 1/WE]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> płatki owsiane na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), serek fromage 40g ½ szt. (7), jajko gotowane 50g 1 szt. (3) miód naturalny 25g 1 szt., herbata truskawkowa 220ml, rzodkiewka 100g</p> <p><b>Obiad:</b> <u>Rosół na wywarze warzywnym</u> z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), kotlet z kaszy jaglanej (1,3) 100g w sosie koperkowym 100g (1), surówka z czerwonej kapusty 130g, kompot z jabłek 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> mandarynka 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek wiejski 200g (7), herbata czarna 220 ml, sałata 30g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> mus jabłkowo-bananowy 100g</p>

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 24.03.2024 r.

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]	2065	Wartość energetyczna [kcal]	2071.1
Wartość energetyczna [kJ]	8661.3	Wartość energetyczna [kJ]	8685.3
Białko [g]	92	Białko [g]	81.8
Tłuszcz [g]	83.8	Tłuszcz [g]	86.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	39.7	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	47.4
Węglowodany ogółem [g]	246.03	Węglowodany ogółem [g]	250.35
Cukry [g]	49.42	Cukry [g]	48.49
Błonnik pokarmowy [g]	20.77	Błonnik pokarmowy [g]	17.7
Sól [g]	3.31	Sól [g]	3.39
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA (wysokobiałkowa)[9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2076.1	Wartość energetyczna [kcal]	2217
Wartość energetyczna [kJ]	8706.4	Wartość energetyczna [kJ]	9297.9
Białko [g]	83.7	Białko [g]	102.3
Tłuszcz [g]	86.6	Tłuszcz [g]	92.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	46.7	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	49.9
Węglowodany ogółem [g]	249.19	Węglowodany ogółem [g]	252.77
Cukry [g]	36.82	Cukry [g]	48.82
Błonnik pokarmowy [g]	17.69	Błonnik pokarmowy [g]	17.87
Sól [g]	3.58	Sól [g]	3.48
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]	2086.8	Wartość energetyczna [kcal]	2094.2
Wartość energetyczna [kJ]	8752	Wartość energetyczna [kJ]	8788
Białko [g]	82.8	Białko [g]	73.1
Tłuszcz [g]	87.6	Tłuszcz [g]	83.2
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	46.8	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	36.3
Węglowodany ogółem [g]	249.04	Węglowodany ogółem [g]	271.61
Cukry [g]	38.08	Cukry [g]	65.37
Błonnik pokarmowy [g]	14.78	Błonnik pokarmowy [g]	17.03
Sól [g]	3.68	Sól [g]	4.22
		DIETA WEGETARIANŚKA [1/WE]	
		Wartość energetyczna [kcal]	2031
		Wartość energetyczna [kJ]	8523.9
		Białko [g]	72.4
		Tłuszcz [g]	77.8
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.3
		Węglowodany ogółem [g]	270.68
		Cukry [g]	48.01
		Błonnik pokarmowy [g]	21.04

	Wartość energetyczna [kcal]	2031
	Wartość energetyczna [kJ]	8523.9
	Sól [g]	2.18

*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 glukozyowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę ( 1 );*
  - b) maltodekstryn na bazie pszenicy ( 1 );*
  - c) syropów glukozyowych 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 SO<sub>2</sub> 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.*