

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml, masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne50g(1), chleb graham 50g(1), ser żółty salami 60g (7), dżem brzoskwiniowy 1 szt. 25g, pomidor 100g, herbata leśna 220ml</p> <p>Obiad: zupa brokułowa z ziemniakami 400g (1,7,9), makaron z serem białym 300g (1,7), kompot z wiśni 220ml</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajek i groszku zielonego 100g (3), herbata czarna 220 ml, sałata 30g</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek multiwitamina 200ml</p>	<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA [2], DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁADKOWEGO (WRZODOWA) [4]</p> <p>ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (7),B/M-płatki jęczmienne na wodzie 400ml, masło tł.82%15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), serek tartare 20g 1 szt. (7), dżem brzoskwiniowy 1 szt. 25g, pomidor 100g, herbata leśna 220ml</p> <p>Obiad: zupa brokułowa z ziemniakami 400g (1,7,9), makaron z serem białym 300g (1,7), kompot z wiśni 220ml</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł.82% 20g (7), pieczywo pszenne 100g (1,6), pasta z jajek i koperku 100g (3), herbata czarna 220 ml, sałata 30g</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek multiwitamina 200ml</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), serek tartare 20g 1 szt. (7), serek fromage 40g ½ szt. (7), pomidor 100g, herbata leśna b/c 220ml</p> <p>II śniadanie: Kefir naturalny 150ml (7)</p> <p>Obiad: zupa brokułowa z ziemniakami 400g (1,7,9), makaron (pełnoziarnisty) z serem białym b/c 300g (1,3,7), kompot z wiśni b/c 220ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajek i groszku zielonego 100g (3), herbata czarna b/c 220 ml, pomidor 100g</p> <p>Kolacja II CUKRZ: masło tł.82% 5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g (1), chleb graham 25g(1), serek deliser 17g 1 szt. (7), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220 ml</p>	<p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [9]</p> <p>Śniadanie:płatki jęczmienne na mleku 400ml (7) , B/M-płatki jęczmienne na wodzie 400ml, masło tł.82%15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), serek tartare 20g 2 szt. (7), pomidor 100g, herbata leśna 220ml</p> <p>Obiad: zupa brokułowa z ziemniakami 400g (1,7,9), makaron z serem białym 350g (1,7), kompot z wiśni 220ml</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt</p> <p>Kolacja: masło 82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), pasta z jajek i koperku 150g (3), herbata czarna 220 ml, sałata 30g</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek multiwitamina 200ml</p>
<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU /</p> <p>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), serek tartare 40g 2 szt. (7), pomidor 100g, herbata leśna b/c 220ml</p> <p>II śniadanie: Kefir naturalny 150ml (7)</p> <p>Obiad: zupa brokułowa z ziemniakami 400g (1,7,9), makaron z serem białym b/c 300g (1,3,7), kompot z wiśni b/c 220ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajek i koperku 100g (3), herbata czarna b/c 220 ml, sałata 30g</p> <p>Kolacja II WĄT-CUKRZ: masło tł.82% 5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g (1), chleb graham 25g(1), serek deliser 17g 1 szt. (7), pomidor 30g, herbata czarna b/c 220 ml</p>	<p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na wodzie 400ml, masło tł.82%15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), miód naturalny 25g 1 szt., dżem brzoskwiniowy 1 szt. 25g, pomidor 100g, herbata leśna 220ml</p> <p>Obiad: zupa brokułowa z ziemniakami bez zabielenia 400g (1,9), makaron z musem jabłkowym 300g (1), kompot z wiśni 220ml</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), pasta z jajek i natki pietruszki 100g (3), herbata czarna 220 ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek multiwitamina 200ml</p>
	<p>DIETA WEGETARIAŃSKA[1/WE]</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml (), masło82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g (1), ser żółty salami 60g (7), dżem brzoskwiniowy 1 szt. 25g, pomidor 100g, herbata leśna 220ml</p> <p>Obiad: zupa brokułowa z ziemniakami 400g (1,7,9), makaron z serem białym 300g (1,7), kompot z wiśni 220ml</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajek i groszku zielonego 100g (3), herbata czarna 220 ml, sałata 30g</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek multiwitamina 200ml</p>

DIETA PODSTAWOWA[1]		DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUB. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE. SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4](WRZODOWA), ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3](WĄTROBOWA)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2385.6	Wartość energetyczna [kcal]	2197.2
Wartość energetyczna [kJ]	10032.8	Wartość energetyczna [kJ]	9252
Białko [g]	92.6	Białko [g]	83.6
Tłuszcz [g]	78.5	Tłuszcz [g]	63.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	40.3	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.4
Węglowodany ogółem [g]	335	Węglowodany ogółem [g]	329.74
Cukry [g]	96.46	Cukry [g]	95.12
Błonnik pokarmowy [g]	15.85	Błonnik pokarmowy [g]	13.78
Sól [g]	3.11	Sól [g]	2.37
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)		DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](wysokobiałkowa)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2163.1	Wartość energetyczna [kcal]	2374.2
Wartość energetyczna [kJ]	9082.5	Wartość energetyczna [kJ]	9995.5
Białko [g]	82.8	Białko [g]	95.6
Tłuszcz [g]	83.3	Tłuszcz [g]	70.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	44.2	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	36
Węglowodany ogółem [g]	277.28	Węglowodany ogółem [g]	346.24
Cukry [g]	51.22	Cukry [g]	96.72
Błonnik pokarmowy [g]	13.69	Błonnik pokarmowy [g]	13.78
Sól [g]	2.69	Sól [g]	2.55
ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [KOD 3/6], WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA		DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2147.2	Wartość energetyczna [kcal]	2130
Wartość energetyczna [kJ]	9018	Wartość energetyczna [kJ]	8990.7
Białko [g]	86.9	Białko [g]	51.7
Tłuszcz [g]	81.7	Tłuszcz [g]	42.1
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	45.2	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	21.2
Węglowodany ogółem [g]	271.82	Węglowodany ogółem [g]	395.36
Cukry [g]	49.72	Cukry [g]	136.8
Błonnik pokarmowy [g]	11.62	Błonnik pokarmowy [g]	18.85
Sól [g]	2.67	Sól [g]	2.07
		DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2385.6
		Wartość energetyczna [kJ]	10032.8
		Białko [g]	92.6
		Tłuszcz [g]	78.5
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	40.3
		Węglowodany ogółem [g]	335
		Cukry [g]	96.46
		Błonnik pokarmowy [g]	15.85
		Sól [g]	3.11

--	--

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 Żywności

Jadłospis zatwierdzony przez Kierownika Działu Żywności

*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.