

<p>DIETA PODSTAWOWA[1] Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1), masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka z indyka 60g (6), dżem truskawkowy niskosłodz. 25g, kawa zbożowa z mlekiem 220ml, pomidor 100g Obiad: Zupa wiejska z makaronem 400g (1,7), kotlety ziemniaczany 100g (1,3), surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i olejem rzepakowym 130g, kompot z aronii 220ml Podwieczorek: banan 1 szt. Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z mięsa wieprzowego i warzyw 100g (9), sałata 30g, herbata czarna 220ml Posilek dodatkowy: serek wiejski 200g (7)</p> <p>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [6] Śniadanie: masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka z indyka 60g (6), serek deliser 17g (7), kawa zbożowa z mlekiem b/c 220ml, pomidor 100g II śniadanie: Kefir naturalny 150 ml (7) Obiad: Zupa wiejska z makaronem 400g (1,7), ryż pełnoziarnisty z jabłkiem duszonym 300g, kompot z aronii b/c 220ml Podwieczorek: mus owocowy 1 szt. Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z mięsa wieprzowego i warzyw 100g (9), sałata 30g, herbata czarna b/c 220ml II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek wiejski 200g (7), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p> <p>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU)/DIETA OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6] Śniadanie: masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka z indyka 60g (6), serek deliser 17g (7), kawa zbożowa z mlekiem b/c 220ml, pomidor 100g II śniadanie: Kefir naturalny 150 ml (7) Obiad: Zupa wiejska z makaronem 400g (1,7), ryż biały z jabłkiem duszonym 300g, kompot z aronii b/c 220ml Podwieczorek: mus owocowy 1 szt. Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z mięsa wieprzowego i warzyw 100g (9), sałata 30g, herbata czarna b/c 220ml II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek wiejski 200g (7), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3] Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1), masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka z indyka 60g (6), dżem truskawkowy niskosłodz. 25g, kawa zbożowa z mlekiem 220ml, pomidor 100g Obiad: Zupa wiejska z makaronem 400g (1,7), ryż biały z jabłkiem duszonym 300g, kompot z aronii 220ml Podwieczorek: banan 1 szt. Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), pasta z mięsa wieprzowego i warzyw 100g (9), sałata 30g, herbata czarna 220ml Posilek dodatkowy: serek wiejski 200g (7)</p> <p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [9] Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1), masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka z indyka 60g (6), serek deliser 17g (7), kawa zbożowa z mlekiem 220ml, pomidor 100g Obiad: Zupa wiejska z makaronem 400g (1,7), ryż biały z jabłkiem duszonym 300g, kompot z aronii 220ml, jogurt naturalny 150g (7) Podwieczorek: banan 1 szt. Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), pasta z mięsa wieprzowego i warzyw 150g (9), sałata 30g, herbata czarna 220ml Posilek dodatkowy: serek wiejski 200g (7)</p> <p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML] Śniadanie: płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1),masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka z indyka 60g (6), dżem truskawkowy niskosłodz. 25g, kawa zbożowa na wodzie 220ml, pomidor 100g Obiad: Zupa wiejska z makaronem 400g (1,7), ryż biały z jabłkiem duszonym 300g, kompot z aronii 220ml Podwieczorek: banan 1 szt. Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), pasta z mięsa wieprzowego i warzyw 150g (9), sałata 30g, herbata czarna 220ml Posilek dodatkowy: soczek jabłkowy 200ml</p> <p>DIETA WEGETARIAŃSKA +ryby [1/WE] Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1), masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), serek deliser 34g 2 szt.(7), dżem truskawkowy niskosłodz. 25g, kawa zbożowa z mlekiem 220ml, pomidor 100g Obiad: Zupa wiejska z makaronem 400g (1,7), kotlety ziemniaczany 100g (1,3), surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i olejem rzepakowym 130g, kompot z aronii 220ml Podwieczorek: banan 1 szt. Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajka i warzyw 100g (3,9), sałata 30g, herbata czarna 220ml Posilek dodatkowy: serek wiejski 200g (7)</p>
---	---

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 26.03.2024 r.

DIETA PODSTAWOWA[1]		DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4] (WRZODOWA), ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3] (WĄTROBOWA)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2028.2	Wartość energetyczna [kcal]	2340.5
Wartość energetyczna [kJ]	8525.9	Wartość energetyczna [kJ]	9848.9
Białko [g]	80.7	Białko [g]	83.7
Tłuszcz [g]	69.5	Tłuszcz [g]	71.8
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	30.7	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	32.8
Węglowodany ogółem [g]	277.24	Węglowodany ogółem [g]	348.27
Cukry [g]	75	Cukry [g]	100.64
Błonnik pokarmowy [g]	14.67	Błonnik pokarmowy [g]	16.97
Sól [g]	3.03	Sól [g]	3
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)		DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](wysokobiałkowa)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2219.6	Wartość energetyczna [kcal]	2441.1
Wartość energetyczna [kJ]	9330.2	Wartość energetyczna [kJ]	10269.4
Białko [g]	82.6	Białko [g]	94
Tłuszcz [g]	76.9	Tłuszcz [g]	77.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	35.5	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	34.8
Cukry [g]	306.39	Węglowodany ogółem [g]	350.3
Błonnik pokarmowy [g]	63.18	Cukry [g]	101.28
Sól [g]	14.46	Błonnik pokarmowy [g]	16.97
Wartość energetyczna [kcal]	3	Sól [g]	3.59
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]	2219.6	Wartość energetyczna [kcal]	2063
Wartość energetyczna [kJ]	9330.2	Wartość energetyczna [kJ]	8694.1
Białko [g]	82.6	Białko [g]	53.3
Tłuszcz [g]	76.9	Tłuszcz [g]	51.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	35.5	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	24.8
Węglowodany ogółem [g]	306.39	Węglowodany ogółem [g]	356.09
Cukry [g]	63.18	Cukry [g]	101.15
Błonnik pokarmowy [g]	14.46	Błonnik pokarmowy [g]	18.87
Sól [g]	3	Sól [g]	2.71
		DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2219.6	Wartość energetyczna [kcal]	2044.9
Wartość energetyczna [kJ]	9330.2	Wartość energetyczna [kJ]	8592.2
Białko [g]	82.6	Białko [g]	72
Tłuszcz [g]	76.9	Tłuszcz [g]	72.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	35.5	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	34.5
Węglowodany ogółem [g]	306.39	Węglowodany ogółem [g]	283.81
Cukry [g]	63.18	Cukry [g]	80
Błonnik pokarmowy [g]	14.46	Błonnik pokarmowy [g]	15.75
Sól [g]	3	Sól [g]	2.89

--	--

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.*