

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: kasza kukurydziana na mleku 400ml (7), B/M- kasza kukurydziana na wodzie 400ml, masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka tyrolska 60g(6), serek deliser 1 szt. (7), kawa zbożowa na mleku 220ml (1,7), sałata strzęp. 30g 3 liście</p> <p>Obiad: zupa z soczewicy z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki gotowane 250g, bigos z kapusty białej 300g (1), kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt. 200g</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajka got. i wędliny (indyk) 100g (3,6), pomidor 100g, herbata malinowa 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150ml (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 tyrolska 60g(6), serek deliser 1 szt. (7), kawa zbożowa na mleku b/c 220ml (1,7), sałata strzęp. 30 g 3 liście</p> <p>II Śniadanie: jogurt naturalny 150ml (7)</p> <p>Obiad:Obiad: zupa z soczewicy z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki gotowane 250g, bigos z kapusty białej 300g (1), kompot z aronii b/c 220ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajka got. i wędliny (indyk) 100g (3,6), pomidor 100g, herbata malinowa b/c 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1) twaróg półtłusty 50g (7), sałata 30g, 3 listki, herbata malinowa 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), szynka tyrolska 60g(6), serek deliser 1 szt. (7), kawa zbożowa na mleku b/c 220ml (1,7), sałata strzęp. 30g 3 liście</p> <p>II Śniadanie: jogurt naturalny 150ml (7)</p> <p>Obiad: zupa z wiejska z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki gotowane 250g, mięso wieprzowe duszone w jarzynie (seler, marchew, pietruszka) (mięso 80g + sos 100g) 180g (1,9), kompot z aronii b/c 220ml</p> <p>Podwieczorek: Mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajka got. i wędliny (indyk) 100g (3,6), pomidor 100g, herbata malinowa b/c 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1) twaróg półtłusty 50g (7), sałata 30g, 3 listki, herbata malinowa b/c 220ml</p>	<p>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBU- DZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWO- STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</p> <p>Śniadanie: kasza kukurydziana na mleku 400ml (7), B/M- kasza kukurydziana na wodzie 400ml, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), masło tł.82% 15g (7), szynka tyrolska 60g(6), serek deliser 1 szt. (7), kawa zbożowa na mleku 220ml (1,7), sałata strzęp. 30g 3 liście</p> <p>Obiad: zupa z wiejska z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki gotowane 250g, mięso wieprzowe du- szone w jarzynie (seler, marchew, pietruszka) (mięso 80g + sos 100g) 180g (1,9), kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt. 200g</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasta z jajka got. i wędliny (indyk) 100g (3,6), pomidor 100g, herbata malinowa 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150ml (7)</p> <p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [9]</p> <p>Śniadanie: kasza kukurydziana na mleku 400ml (7), B/M- kasza kukurydziana na wodzie 400ml, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), masło tł.82% 15g (7), szynka tyrolska 100g(6), serek deliser 2 szt. 34g (7), kawa zbożowa na mleku 220ml (1,7), sałata strzęp. 30g 3 liście</p> <p>Obiad: zupa z wiejska z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki gotowane 250g, mięso wieprzowe duszone w jarzynie (seler, marchew, pietruszka) (mięso 160g + sos 100g) 260g (1,9), kompot z aro- nii 220 ml</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt. 200g</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasta z jajka got. i wędliny (indyk) 150g (3,6), pomidor 100g, herbata malinowa 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150ml (7)</p> <p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: kasza kukurydziana na wodzie 400ml, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), masło tł.82% 15g (7), szynka tyrolska 60g(6), dżem wisniowy 25g 1 szt., kawa zbożowa na wodzie 220ml (1), sałata strzęp. 30g 3 liście</p> <p>Obiad: zupa z wiejska z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki gotowane 250g, mięso wieprzowe du- szone w jarzynie (seler, marchew, pietruszka) (mięso 80g + sos 100g) 180g (1,9), kompot z aronii</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt. 200g</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasta z jajka got. i wędliny (indyk) 100g (3,6), pomidor 100g, herbata malinowa 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek multiwitamina 200ml</p> <p>DIETA WEGETARIAŃSKA +ryby [1/WE]</p> <p>Śniadanie: kasza kukurydziana na mleku 400ml (7), B/M- kasza kukurydziana na wodzie 400ml(1), masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), dżem wiśniowy 25g 1 szt., serek topiony 100g (7), kawa zbożowa na mleku 220ml (1,7), sałata strzęp. 30g 3 liście</p> <p>Obiad: zupa z soczewicy z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki gotowane 250g, bigos z kapusty białej bez kielbasy 300g (1), kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt. 200g</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasta z jajka got. i sera białego ze szczypiorkiem 100g (3,7), pomidor 100g, herbata malinowa 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150ml (7)</p>
--	--

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 05.03.2024 r.

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]	2409.1	Wartość energetyczna [kcal]	2274.3
Wartość energetyczna [kJ]	10109.3	Wartość energetyczna [kJ]	9551.6
Białko [g]	93.3	Białko [g]	76.9
Tłuszcz [g]	97.7	Tłuszcz [g]	84.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	45.3	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	40.2
Węglowodany ogółem [g]	296.67	Węglowodany ogółem [g]	310.15
Cukry [g]	75.76	Cukry [g]	82.58
Błonnik pokarmowy [g]	15.08	Błonnik pokarmowy [g]	17.62
Sól [g]	5.49	Sól [g]	4.59
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA (wysokobiałkowa)[9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2442.3	Wartość energetyczna [kcal]	2589.7
Wartość energetyczna [kJ]	10240.6	Wartość energetyczna [kJ]	10859.1
Białko [g]	100.3	Białko [g]	91.9
Tłuszcz [g]	105.5	Tłuszcz [g]	109.8
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	48.1	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	50
Węglowodany ogółem [g]	279.98	Węglowodany ogółem [g]	318.3
Cukry [g]	45.05	Cukry [g]	85.82
Błonnik pokarmowy [g]	14.65	Błonnik pokarmowy [g]	19.74
Sól [g]	5.69	Sól [g]	6.33
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]	2205.5	Wartość energetyczna [kcal]	2215.5
Wartość energetyczna [kJ]	9255.9	Wartość energetyczna [kJ]	9311.5
Białko [g]	82.7	Białko [g]	64.3
Tłuszcz [g]	87.3	Tłuszcz [g]	74.8
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	42.2	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	29.4
Węglowodany ogółem [g]	280.48	Węglowodany ogółem [g]	332.23
Cukry [g]	48.14	Cukry [g]	88.53
Błonnik pokarmowy [g]	16.75	Błonnik pokarmowy [g]	22.18
Sól [g]	4.68	Sól [g]	3.88
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2398.7
		Wartość energetyczna [kJ]	10072.3
		Białko [g]	88.1
		Tłuszcz [g]	90.3
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	47.6
		Węglowodany ogółem [g]	317.4
		Cukry [g]	85.6
		Błonnik pokarmowy [g]	18.44
		Sól [g]	4

--	--

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.