

<p><b>DIETA PODSTAWOWA[1]</b> <b>Śniadanie:</b> 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 delikatesowa z kurcząt 60g (6), dżem brzoskwiniowy 25g 1 szt., herbata poziomkowa 220 ml, sałata 30g <b>Obiad:</b> zupa pieczarkowa z makaronem 400g (1,3,7,9), ziemniaki got. 250g, befsztyk lepszy. du- szony 100g (3), surówka z marchewki z chrzanem 130g, kompot wiśniowy 220 ml <b>Podwieczorek:</b> Mandarynka 1 szt. <b>Kolacja:</b> masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka got. wieprzowa. 60g (6), pomidor 100g, herbata czarna 220ml <b>Posilek dodatkowy:</b> Kefir naturalny 150ml (7)</p> <p><b>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]</b> <b>Śniadanie:</b> masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka de- likatesowa z kurcząt 60g (6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata poziomkowa b/c 220 ml, sałata 30g <b>II śniadanie:</b> Kefir naturalny 150ml (7) <b>Obiad:</b> zupa pieczarkowa z makaronem 400g (1,3,7,9), ziemniaki got. 250g, mięso wieprzowe w jarzynach 100g (1,9), kompot wiśniowy b/c 220 ml, mus owocowy 100g <b>Podwieczorek:</b> Mandarynka 1 szt. <b>Kolacja:</b> masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka got. wieprzowa. 60g (6), pomidor 100g, herbata czarna b/c 220ml, <b>II Kolacja CUKRZ:</b> masło tł. 82% 5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), polędwica drobiowa miodowa 40g (6), sałata 30g, herbata czarna b/c 220ml</p> <p><b>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU )/ DIETA OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]</b> <b>Śniadanie:</b> masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka de- likatesowa z kurcząt 60g (6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata poziomkowa b/c 220 ml, sałata zielona 30g <b>II śniadanie:</b> Kefir naturalny 150ml (7) <b>Obiad:</b> zupa koperkowa z makaronem 400g (1,3,7,9), ziemniaki got. 250g, mięso wieprzowe w ja- rzynach 180g (1,9), kompot wiśniowy b/c 220 ml, mus owocowy 100g <b>Podwieczorek:</b> Mandarynka 1 szt. <b>Kolacja:</b> masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka got. wieprzowa. 60g (6), pomidor 100g, herbata czarna b/c 220ml, <b>II Kolacja CUKRZ:</b> masło tł. 82% 5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), polędwica drobiowa miodowa 40g (6), sałata 30g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p><b>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</b> <b>Śniadanie:</b> kasza kukurydziana na mleku 400ml (7), B/M- kasza kukurydziana na wodzie 400ml (), masło tł.82% 15g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka delikatesowa z kur- cząt 60g (6), dżem brzoskwiniowy 25g 1 szt., herbata poziomkowa 220 ml, sałata 30g <b>Obiad:</b> zupa koperkowa z makaronem 400g (1,3,7,9), ziemniaki got. 250g, mięso wieprzowe w ja- rzynach 180g (1,9), kompot wiśniowy 220 ml, mus owocowy 100g <b>Podwieczorek:</b> Mandarynka 1 szt. <b>Kolacja:</b> masło tł. 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6) szynka got. wie- przowa. 60g (6), pomidor 100g, herbata czarna 220ml <b>Posilek dodatkowy:</b> Kefir naturalny 150ml (7)</p> <p><b>DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9]</b> <b>Śniadanie:</b> kasza kukurydziana na mleku 400ml (7), B/M- kasza kukurydziana na wodzie 400ml (), masło tł.82% 15g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka delikatesowa z kur- cząt 100g (6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata poziomkowa 220 ml, sałata zielona 30g <b>Obiad:</b> zupa koperkowa z makaronem 400g (1,3,7,9), ziemniaki got. 250g, mięso wieprzowe w ja- rzynach 250g (1,9), kompot wiśniowy 220 ml, mus owocowy 100g <b>Podwieczorek:</b> Mandarynka 1 szt. <b>Kolacja:</b> masło tł. 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka got. wie- przowa. 100g (6), pomidor 100g, herbata czarna 220ml <b>Posilek dodatkowy:</b> Kefir naturalny 150ml (7)</p> <p><b>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</b> <b>Śniadanie:</b> kasza kukurydziana na wodzie 400ml (), masło tł.82%15g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka delikatesowa z kurcząt 60g (6), dżem brzoskwiniowy 25g 1 szt., her- bata poziomkowa 220 ml, sałata zielona 30g <b>Obiad:</b> zupa koperkowa z makaronem bez zabielenia 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g, mięso wie- przowe w jarzynach 180g (1,9), kompot wiśniowy 220 ml, mus owocowy 100g <b>Podwieczorek:</b> Mandarynka 1 szt. <b>Kolacja:</b> masło tł. 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6),szynka got. wie- przowa. 60g (6), pomidor 100g, herbata czarna 220m <b>Posilek dodatkowy:</b> soczek multiwitamina 200ml</p> <p><b>DIETA WEGETARIAŃSKA + ryba [1/WE]</b> <b>Śniadanie:</b> kasza kukurydziana na mleku 400ml (7), masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszen- ne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek tartare 40g 2 szt. (7), dżem brzoskwiniowy 25g 1 szt., herba- ta poziomkowa 220 ml, sałata 30g <b>Obiad:</b> zupa pieczarkowa z makaronem 400g (1,3,7,9), ziemniaki got. 250g, kotlet z kaszy jęcz- miennej 100g (1,3), surówka z marchewki z chrzanem 130g, kompot wiśniowy 220 ml <b>Podwieczorek:</b> Mandarynka 1 szt. <b>Kolacja:</b> masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek wiej- ski 200g (7), dżem wiśniowy 25g 1 szt., pomidor 100g, herbata poziomkowa 220ml <b>Posilek dodatkowy:</b> Kefir naturalny 150ml (7)</p>
---	---

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 21.03.2024r.

DIETA PODSTAWOWA[1]		DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	1992.4	Wartość energetyczna [kcal]	1948.7
Wartość energetyczna [kJ]	8364.4	Wartość energetyczna [kJ]	8186
Białko [g]	73.9	Białko [g]	70.2
Tłuszcz [g]	74.6	Tłuszcz [g]	68.7
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	32.9	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.7
Węglowodany ogółem [g]	266.36	Węglowodany ogółem [g]	272.55
Cukry [g]	59.27	Cukry [g]	68.27
Błonnik pokarmowy [g]	20.29	Błonnik pokarmowy [g]	20.53
Sól [g]	4.33	Sól [g]	4.25
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA(wysokobiałkowa) [9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	1789.4	Wartość energetyczna [kcal]	2140.6
Wartość energetyczna [kJ]	7522.2	Wartość energetyczna [kJ]	8981.4
Białko [g]	70.9	Białko [g]	86.3
Tłuszcz [g]	58	Tłuszcz [g]	84.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	27.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	36.6
Węglowodany ogółem [g]	255.79	Węglowodany ogółem [g]	269.79
Cukry [g]	42.58	Cukry [g]	62.51
Błonnik pokarmowy [g]	20.18	Błonnik pokarmowy [g]	21.74
Sól [g]	4.4	Sól [g]	6.02
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]	1741.5	Wartość energetyczna [kcal]	1856.5
Wartość energetyczna [kJ]	7320	Wartość energetyczna [kJ]	7805
Białko [g]	68.7	Białko [g]	59.7
Tłuszcz [g]	57.7	Tłuszcz [g]	60
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	27.3	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	26
Węglowodany ogółem [g]	246.14	Węglowodany ogółem [g]	279.5
Cukry [g]	41.46	Cukry [g]	70.99
Błonnik pokarmowy [g]	18.92	Błonnik pokarmowy [g]	20.37
Sól [g]	4.37	Sól [g]	3.92
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2069.7
		Wartość energetyczna [kJ]	8703.9
		Białko [g]	75
		Tłuszcz [g]	65.4
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	26.7
		Węglowodany ogółem [g]	305.81
		Cukry [g]	57.78
		Błonnik pokarmowy [g]	21.53
		Sól [g]	2.06

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 Żywienia

Jadłospis zatwierdzony przez Kierownika Działu Żywienia

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 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.