

<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), kiełbasa żywiecka 60g (6), serek tartare 20g (7) 1 szt., papryka 100g, herbata malinowa 220ml</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, kotlet smażony z piersi kurczaka 100g (1,3), surówka z białej kapusty z kukurydzą, ogórkiem i olejem rzepakowym 130g, kompot truskawkowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Banan 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 220ml, sałata 30g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> Mus brzoskwiniowy 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), kiełbasa żywiecka 60g (6), serek tartare 20g 1 szt. (7), papryka 100g, herbata malinowa b/c 220ml</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, pierś gotowana z kurczaka 100g w sosie pomidorowym 50g (1,9), surówka z białej kapusty z kukurydzą, ogórkiem i olejem rzepakowym 130g, kompot truskawkowy b/c 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Jabłko 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, sałata 30g</p> <p><b>II Kolacja CUKRZ:</b> masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek deliser 34g 2 szt. (7), 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></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), kiełbasa żywiecka 60g (6), serek tartare 20g 1 szt. (7), pomidor 100g, herbata malinowa b/c 220ml</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, pierś gotowana z kurczaka 100g w sosie koperkowym 100g (1), buraczki tarte 130g, kompot truskawkowy b/c 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Jabłko 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, sałata 30g</p> <p><b>II Kolacja CUKRZ:</b> masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek deliser 34g 2 szt. (7), 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></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), kiełbasa żywiecka 60g (6), serek tartare 20g (7) 1 szt., pomidor 100g, herbata malinowa 220ml</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, pierś gotowana z kurczaka 100g w sosie koperkowym 100g (1), buraczki tarte 130g, kompot truskawkowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Banan 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka z indyka 60g (6), herbata czarna 220ml, sałata 30g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> Mus brzoskwiniowy 100g</p> <p><b>DIETA BOGATOBIALKOWA(WYSOKOBIALKOWA) [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), kiełbasa żywiecka 60g (6), serek tartare 20g (7) 1 szt., pomidor 100g, herbata malinowa 220ml</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, pierś gotowana z kurczaka 200g w sosie koperkowym 100g (1), buraczki tarte 130g, kompot truskawkowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Banan 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka z indyka 100g (6), herbata czarna 220ml, sałata 30g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> Mus brzoskwiniowy 100g</p> <p><b>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> płatki owsiane na wodzie 400ml(1), margaryna roślinna 80% 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), kiełbasa żywiecka 60g (6), miód naturalny 25g 1 szt., pomidor 100g, herbata malinowa 220ml</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, pierś gotowana z kurczaka 100g w sosie koperkowym 100g (1), buraczki tarte 130g, kompot truskawkowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Banan 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> margaryna roślinna 80% 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka z indyka 60g (6), herbata czarna 220ml, sałata 30g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> Mus brzoskwiniowy 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% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), serek tartare 40g 2 szt. (7), serek tartare 20g (7) 1 szt., papryka 100g, herbata malinowa 220ml</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, kotlet smażony z kaszy jaglanej 100g (1,3), surówka z białej kapusty z kukurydzą, ogórkiem i olejem rzepakowym 130g, kompot truskawkowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Banan 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek wiejski 1op. 200g (7), herbata czarna 220ml, sałata 30g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> Mus brzoskwiniowy 100g</p>
---	---

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 06.10.2024r.

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]	2110.5	Wartość energetyczna [kcal]	2070.7
Wartość energetyczna [kJ]	8866.9	Wartość energetyczna [kJ]	8699.5
Białko [g]	89.4	Białko [g]	91.6
Tłuszcz [g]	74.7	Tłuszcz [g]	74.3
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.1
Węglowodany ogółem [g]	279.25	Węglowodany ogółem [g]	267.29
Cukry [g]	49.1	Cukry [g]	48.64
Błonnik pokarmowy [g]	18.48	Błonnik pokarmowy [g]	16.89
Sól [g]	5.86	Sól [g]	4.77
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA (wysokobiałkowa)[9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	1912.4	Wartość energetyczna [kcal]	2345.5
Wartość energetyczna [kJ]	8033	Wartość energetyczna [kJ]	9843.9
Białko [g]	94.3	Białko [g]	116.2
Tłuszcz [g]	69.3	Tłuszcz [g]	92.2
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	32	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	38.1
Węglowodany ogółem [g]	235.54	Węglowodany ogółem [g]	271.7
Cukry [g]	40.88	Cukry [g]	49.41
Błonnik pokarmowy [g]	15.94	Błonnik pokarmowy [g]	18.37
Sól [g]	5.07	Sól [g]	6.75
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]	1894.6	Wartość energetyczna [kcal]	1902.3
Wartość energetyczna [kJ]	7958.5	Wartość energetyczna [kJ]	7997.3
Białko [g]	93.5	Białko [g]	81.3
Tłuszcz [g]	69.2	Tłuszcz [g]	62.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	32	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	25
Węglowodany ogółem [g]	231.24	Węglowodany ogółem [g]	262.84
Cukry [g]	38.63	Cukry [g]	34.92
Błonnik pokarmowy [g]	13.97	Błonnik pokarmowy [g]	18.79
Sól [g]	5.02	Sól [g]	4.4
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		Wartość energetyczna [kcal]	2124.7
		Wartość energetyczna [kJ]	8937
		Białko [g]	79
		Tłuszcz [g]	66.7
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	27.6
		Węglowodany ogółem [g]	311.67
		Cukry [g]	49.6
		Błonnik pokarmowy [g]	19.45
		Sól [g]	3.12

*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 glukozy na bazie pszenicy zawierających dekstrozę ( 1 );*
  - b) maltodekstryn na bazie pszenicy ( 1 );*
  - c) syropów glukozy 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.*