

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: 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 wieprzowa 60g(6), dżem wiśniowy niskosłodzony 25g 1 szt., herbata porzeczkowa 220ml, ogórek kiszony 100g</p> <p>Obiad: Zupa barszcz ukraiński z fasolą ziemniakami (1,7,9), risotto warzywne 300g (1,9), sos pomidorowy 100g (1), kompot z jabłek 220ml</p> <p>Podwieczorek: Mandarynka 1 szt. / ok. 100g</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajka i wędliny (indyk) 100g (3,6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt owocowy 150g (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), kiełbasa żywiecka wieprzowa 60g(6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata porzeczkowa b/c 220ml, ogórek kiszony100g</p> <p>Obiad: Zupa barszcz ukraiński z fasolą ziemniakami (1,7,9), risotto (ryż brązowy) warzywne 300g (1,9), sos pomidorowy 100g (1), kompot z jabłek 220ml</p> <p>Podwieczorek: Mandarynka 1 szt. / ok. 100g</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajka i wędliny (indyk) 100g (3,6), herbata czarna b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek tartare ziołowy 20g 1szt. (7), sałata 30g, herbata czarna 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), kiełbasa żywiecka wieprzowa 60g(6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata porzeczkowa b/c 220ml, sałata strzęp. 30g</p> <p>Obiad: Zupa selerowa z ziemniakami (1,9), risotto warzywne 300g (1,9), sos pomidorowy 100g (1), kompot z jabłek b/c 220ml</p> <p>Podwieczorek: Mus owocowy 100g</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajka i wędliny (indyk) 100g (3,6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek tartare ziołowy 20g 1szt. (7), sałata 30g, 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]</p> <p>Śniadanie: 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 wieprzowa 60g(6), dżem wiśniowy niskosłodzony 25g 1 szt., herbata porzeczkowa 220ml, sałata strzęp. 30g</p> <p>Obiad: Zupa selerowa z ziemniakami (1,9), risotto warzywne 300g (1,9), sos pomidorowy 100g (1), kompot z jabłek 220ml</p> <p>Podwieczorek: Mus owocowy 100g</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasta z jajka i wędliny (indyk) 100g (3,6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt owocowy 150g (7)</p> <p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [9]</p> <p>Śniadanie: 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 wieprzowa 100g (6), dżem wiśniowy niskosłodzony 25g 1 szt., herbata porzeczkowa 220ml, sałata strzęp. 30g</p> <p>Obiad: Zupa selerowa z ziemniakami (1,9), risotto warzywne 300g (1,9), sos pomidorowy 100g (1), kompot z jabłek 220ml</p> <p>Podwieczorek: Mus owocowy 100g</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasta z jajka i wędliny (indyk) 150g (3,6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt owocowy 150g (7)</p> <p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: płatki owsiane na wodzie 400ml(1), margaryna roślinna 80 tł. 10g , pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), kiełbasa żywiecka wieprzowa 60g(6), dżem wiśniowy niskosłodzony 25g 1 szt., herbata porzeczkowa 220ml, sałata strzęp. 30g</p> <p>Obiad: Zupa selerowa z ziemniakami (1,9), risotto warzywne 300g (1,9), sos pomidorowy 100g (1), kompot z jabłek 220ml</p> <p>Podwieczorek: Mus owocowy 100g</p> <p>Kolacja: margaryna roślinna 80 tł. 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasta z jajka i wędliny (indyk) 100g (3,6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: Mus owocowy 100g</p> <p>DIETA WEGETARIAŃSKA +ryby [1/WE]</p> <p>Śniadanie: 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), konserwa rybna śledź w pomidorach 170g (1,3,6,7, 9,10), herbata porzeczkowa 220ml, ogórek kiszony 100g</p> <p>Obiad: Zupa grochowa z ziemniakami (1,9), risotto warzywne 300g (1,9), sos pomidorowy 100g (1), kompot z jabłek 220ml</p> <p>Podwieczorek: Mandarynka 1 szt. / ok. 100g</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajka i szczypiorku 100g (3), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt owocowy 150g (7)</p>
--	---

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 29.10.2024r.

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]	2451.4	Wartość energetyczna [kcal]	2269.9
Wartość energetyczna [kJ]	10305.8	Wartość energetyczna [kJ]	9520.1
Białko [g]	83.8	Białko [g]	81
Tłuszcz [g]	79.4	Tłuszcz [g]	90
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.5	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	40.2
Węglowodany ogółem [g]	353.73	Węglowodany ogółem [g]	298.27
Cukry [g]	54.79	Cukry [g]	55.08
Błonnik pokarmowy [g]	27.01	Błonnik pokarmowy [g]	28.86
Sól [g]	6.15	Sól [g]	4.91
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA (wysokobiałkowa)[9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2311.4	Wartość energetyczna [kcal]	2449.9
Wartość energetyczna [kJ]	9713.4	Wartość energetyczna [kJ]	10269.3
Białko [g]	88.1	Białko [g]	96.9
Tłuszcz [g]	78	Tłuszcz [g]	102.8
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	32.6	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	44.2
Węglowodany ogółem [g]	326.75	Węglowodany ogółem [g]	298.57
Cukry [g]	32.31	Cukry [g]	55.16
Błonnik pokarmowy [g]	25.37	Błonnik pokarmowy [g]	28.87
Sól [g]	6.16	Sól [g]	6.56
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]	2126.1	Wartość energetyczna [kcal]	2138.7
Wartość energetyczna [kJ]	8911.9	Wartość energetyczna [kJ]	8971.7
Białko [g]	75	Białko [g]	70.5
Tłuszcz [g]	88.6	Tłuszcz [g]	82.1
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	41.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	34.6
Węglowodany ogółem [g]	270.48	Węglowodany ogółem [g]	294.61
Cukry [g]	33.04	Cukry [g]	44.87
Błonnik pokarmowy [g]	26.76	Błonnik pokarmowy [g]	30.78
Sól [g]	5.04	Sól [g]	4.49
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		Wartość energetyczna [kcal]	2446.4
		Wartość energetyczna [kJ]	10283.6
		Białko [g]	81.8
		Tłuszcz [g]	79.7
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	30
		Węglowodany ogółem [g]	354.23
		Cukry [g]	54.21
		Błonnik pokarmowy [g]	27.9
		Sól [g]	5.04

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 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.*