

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 01.10.2024r. (wtorek)

<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 z indyka 60g (6), serek deliser 17g 1 szt. (7), kawa zbożowa z mlekiem 220ml (7), rzodkiew biała 100g</p> <p>Obiad: zupa krupnik 400g (1,9), łazanki z kiszonej kapusty, kielbasy wieprz. i mięsa wieprz. 300g (1,6,10), kompot z aronii 220 ml</p> <p>Podwieczorek: brzoskwinia 1 szt. / ok. 150g</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), sałatka jarzynowa 120g (3,9,10), roszponka 30g, herbata czarna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: Jogurt naturalny 150ml (7)</p>	<p>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</p> <p>Śniadanie: 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 z indyka 60g (6), serek deliser 17g 1 szt. (7), kawa zbożowa z mlekiem 220ml (7), sałata zielona 30g</p> <p>Obiad: zupa krupnik 400g (1,9), łazanki warzywne 300g (1,9), kompot z aronii 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jagodowy 1 szt. 100g</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), sałatka jarzynowa 120g (3,9), roszponka 30g, herbata czarna 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 z indyka 60g (6), serek deliser 17g 1 szt. (7), kawa zbożowa z mlekiem b/c 220ml (7), rzodkiew biała 100g</p> <p>Obiad: zupa krupnik 400g (1,9), łazanki (makaron pełnoziarnisty) z kiszonej kapusty, kielbasy wieprz. i mięsa wieprz. 300g (1,6,10), kompot z aronii b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: brzoskwinia 1 szt. / ok. 150g</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), sałatka jarzynowa 120g (3,9,10), roszponka 30g, herbata czarna b/c 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), polędwica sopocka wieprzowa 40g (6), roszponka 30g , herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9]</p> <p>Śniadanie: 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 z indyka 100g (6), serek deliser 17g 1 szt. (7), kawa zbożowa z mlekiem 220ml (7), sałata zielona 30g</p> <p>Obiad: zupa krupnik 400g (1,9), łazanki warzywne 300g (1,9), kompot z aronii 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jagodowy 1 szt. 100g</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), sałatka jarzynowa 120g (3,9), roszponka 30g, herbata czarna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: Jogurt naturalny 150ml (7)</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 z indyka 60g (6), serek deliser 17g 1 szt. (7), kawa zbożowa z mlekiem b/c 220ml (7), sałata zielona 30g</p> <p>Obiad: zupa krupnik 400g (1,9), łazanki warzywne 300g (1,9), kompot z aronii b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jagodowy 1 szt. 100g</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), sałatka jarzynowa 120g (3,9), roszponka 30g, herbata czarna b/c 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), polędwica sopocka wieprzowa 40g (6), roszponka 30g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: kasza kukurydziana na wodzie 400ml (), margaryna roślinna 80% tł. 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka z indyka 60g (6), miód naturalny 25g 1 szt., kawa zbożowa na wodzie 220ml, sałata zielona 30g</p> <p>Obiad: zupa krupnik 400g (1,9), łazanki warzywne 300g (1,9), kompot z aronii 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus jagodowy 1 szt. 100g</p> <p>Kolacja: margaryna roślinna 80% tł. 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), sałatka jarzynowa 120g (3,9), roszponka 30g, herbata czarna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek owocowy 200ml</p>
	<p>DIETA WEGETARIAŃSKA + ryba [1/WE]</p> <p>Śniadanie: kasza kukurydziana na mleku 400ml (7), masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek fromage 80g 1 szt. (7), miód naturalny 25g 1 szt., kawa zbożowa z mlekiem 220ml (7), rzodkiew biała 100g</p> <p>Obiad: zupa krupnik 400g (1,9), łazanki warzywne 300g (1), kompot z aronii 220 ml</p> <p>Podwieczorek: brzoskwinia 1 szt. / ok. 150g</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), sałatka jarzynowa 120g (3,9,10), roszponka 30g, herbata czarna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: Jogurt naturalny 150ml (7)</p>

LEGENDA: NAZWA NUMERACJI ALERGENÓW W ODDZIAŁACH (KĄCIKI ŻYWIENIOWE)

Opracował Dietetyk Działu Żywnienia, data opracowania: 20.09.2024r.

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 01.10.2024r.

DIETA PODSTAWOWA[1]	DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] ,
---------------------	--

parametr	zawartość razem	ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]	
Wartość energetyczna [kcal]	2262.7	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kJ]	9507	Wartość energetyczna [kcal]	2040.3
Białko [g]	85.6	Wartość energetyczna [kJ]	8563
Tłuszcz [g]	74	Białko [g]	72
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.8	Tłuszcz [g]	79.5
Węglowodany ogółem [g]	330.29	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	35.3
Cukry [g]	55.43	Węglowodany ogółem [g]	267.83
Błonnik pokarmowy [g]	33.72	Cukry [g]	48.97
Sól [g]	3.61	Błonnik pokarmowy [g]	17.78
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		Sól [g]	3.43
		DIETA BOGATOBIAŁKOWA(wysokobiałkowa) [9]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2397
		Wartość energetyczna [kJ]	10044.5
		Białko [g]	93.8
		Tłuszcz [g]	106.7
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	42.8
		Węglowodany ogółem [g]	274.67
		Cukry [g]	49.62
		Błonnik pokarmowy [g]	18.88
		Sól [g]	4.13
		DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	1909.2
		Wartość energetyczna [kJ]	8025.9
		Białko [g]	65.5
		Tłuszcz [g]	63
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	18.3
		Węglowodany ogółem [g]	279.41
		Cukry [g]	41.19
		Błonnik pokarmowy [g]	19.19
		Sól [g]	3.05
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2293.7
		Wartość energetyczna [kJ]	9617.2
		Białko [g]	72.8
		Tłuszcz [g]	90.9
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	46
		Węglowodany ogółem [g]	313.49
		Cukry [g]	68.79
		Błonnik pokarmowy [g]	35.29
		Sól [g]	4.78
ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA [3/6]			
parametr	zawartość razem		
Wartość energetyczna [kcal]	1980.7		
Wartość energetyczna [kJ]	8302.8		
Białko [g]	85.1		
Tłuszcz [g]	87		
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	35.9		
Węglowodany ogółem [g]	223.88		
Cukry [g]	31.91		
Błonnik pokarmowy [g]	13.25		
Sól [g]	3.19		

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

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.