

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: kasza kukurydziana na mleku 400ml (7), B/M- kasza kukurydziana na wodzie 400ml ()masło82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 5g (1), szynka gotowana 60g (6), miód naturalny 25g 1szt., herbata jabłkowa 220ml, pomidor 100 g</p> <p>Obiad: zupa ziemniaczanka 400ml (1,7,9), risotto mięsno-warzywne 300g (9), sos pomidorowy 100g (1), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony 60g (6), ogórek zielony 100g, herbata czarna 220 ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek multiwitamina 200 ml</p> <p>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [6]</p> <p>Śniadanie: masło82%20g (7), pieczywo żytnio pszenne 50g, chleb graham 50g(1), szynka gotowana 60g(6), deliser 34g 1 szt., herbata jabłkowa b/c 220ml, pomidor 100 g</p> <p>Obiad: zupa ziemniaczanka 400ml (1,7,9), risotto mięsno-warzywne 300g (9), sos pomidorowy 100g (1), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 100g(1), pasztet pieczony 60g (6), herbata czarna 220 ml, ogórek zielony 100g</p> <p>Kolacja II CUKRZ: masło 82%10g (7), pieczywo żytnio-pszenne 75g (1), chleb graham 25g(1), serek tartare ziołowy 2 szt. 40g (7), sałata 3 listki, herbata czarna b/c 220 ml</p> <p>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU / DIETA OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]</p> <p>Śniadanie: masło tł.82%20g(7), pieczywo żytnio pszenne 50g, chleb graham 50g(1), szynka gotowana 60g(6), deliser 34g 1 szt.(7), herbata jabłkowa b/c 220ml, pomidor 100 g</p> <p>Obiad: zupa ziemniaczanka 400ml (1,7,9), risotto mięsno-warzywne 300g (9), sos pomidorowy 100g (1), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 100g(1), pasztet pieczony 60g (6), herbata czarna 220 ml, sałata strzypiasta 2 listki</p> <p>Kolacja II WĄT-CUKRZ: masło 82%10g (7), pieczywo żytnio-pszenne 75g(1), chleb graham 25g(1), serek tartare ziołowy 2 szt. 40g(7), sałata 3 listki, herbata czarna b/c 220 ml</p>	<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA [2], DIETA 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) masło82%20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g(1,6), szynka gotowana 60g (6), miód 25 g 1 szt. herbata jabłkowa 220ml, pomidor 100 g,</p> <p>Obiad: zupa ziemniaczanka 400ml (1,7,9), risotto mięsno-warzywne 300g (9), sos pomidorowy 100g (1), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt</p> <p>Kolacja: masło 82%20g (7), pieczywo pszenne 100g (1,6), pasztet pieczony 60g (6), herbata czarna 220 ml, sałata strzypiasta 2 listki</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek multiwitamina 200 ml</p> <p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [9]</p> <p>Śniadanie: kasza kukurydziana na mleku 400ml (7), B/M- kasza kukurydziana na wodzie 400ml ()masło tł. 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 5g (1), szynka gotowana 100g (6), miód naturalny 25g, serek deliser 2 szt. (7) , herbata jabłkowa 220ml, pomidor 100 g</p> <p>Obiad: zupa ziemniaczanka 400ml (1,7,9), risotto mięsno-warzywne 300g (9), sos pomidorowy 100g (1), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony 100g (6), serek tartare 40g 2 szt. ogórek zielony 100g, herbata czarna 220 ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek multiwitamina 200 ml</p> <p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: kasza kukurydziana na wodzie 400ml ()masło82%20g(7), pieczywo żytnio- pszenne 50g(1), chleb graham 5g (1), szynka gotowana 80g (6), miód naturalny 25g, herbata jabłkowa 220ml(7), pomidor 100 g</p> <p>Obiad: zupa ziemniaczanka 400ml (1,7,9), risotto mięsno-warzywne 300g (9), sos pomidorowy 100g (1), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony 80g (6), ogórek zielony 100g, herbata czarna 220 ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek multiwitamina 200 ml</p> <p>DIETA WEGETARIAŃSKA[1/WE]</p> <p>Śniadanie: kasza kukurydziana na mleku 400ml (7), B/M- kasza kukurydziana na wodzie 400ml () masło82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 5g (1),ser deliser 2 szt (7), miód naturalny 25g, herbata jabłkowa 220ml(7), pomidor 100 g</p> <p>Obiad: zupa ziemniaczanka 400ml (1,7,9), risotto warzywne 300g (9), sos pomidorowy 100g (1), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), jajko gotowane 2 szt (3), serek tartare 1 szt. (7), ogórek zielony 100g, herbata czarna 220 ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek multiwitamina 200 ml</p>
---	--

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]	2422.4	Wartość energetyczna [kcal]	2442.1
Wartość energetyczna [kJ]	10161.7	Wartość energetyczna [kJ]	10245.1
Białko [g]	73.2	Białko [g]	71.5
Tłuszcz [g]	100.2	Tłuszcz [g]	100.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	39.2	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	39
Węglowodany ogółem [g]	315.28	Węglowodany ogółem [g]	321.08
Cukry [g]	61.42	Cukry [g]	60.08
Błonnik pokarmowy [g]	16.77	Błonnik pokarmowy [g]	16.7
Sól [g]	3.92	Sól [g]	3.9
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)		DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](wysokobiałkowa)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2321.9	Wartość energetyczna [kcal]	2635.6
Wartość energetyczna [kJ]	9731.5	Wartość energetyczna [kJ]	11041.7
Białko [g]	67.1	Białko [g]	89.7
Tłuszcz [g]	103.1	Tłuszcz [g]	121.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	41.1	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	50.3
Węglowodany ogółem [g]	289.05	Węglowodany ogółem [g]	303.58
Cukry [g]	36.6	Cukry [g]	62.05
Błonnik pokarmowy [g]	15.71	Błonnik pokarmowy [g]	15.79
Sól [g]	4.02	Sól [g]	7.86
ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [KOD 3/6], WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA		DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2414.9	Wartość energetyczna [kcal]	2437.6
Wartość energetyczna [kJ]	10106	Wartość energetyczna [kJ]	10225.9
Białko [g]	71.3	Białko [g]	75.7
Tłuszcz [g]	119.8	Tłuszcz [g]	100.6
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	52.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	39.3
Węglowodany ogółem [g]	270.51	Węglowodany ogółem [g]	315.76
Cukry [g]	36.05	Cukry [g]	61.51
Błonnik pokarmowy [g]	15.66	Błonnik pokarmowy [g]	17.02
Sól [g]	4.46	Sól [g]	4.41
		DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2501.8
		Wartość energetyczna [kJ]	10488.9
		Białko [g]	75.2
		Tłuszcz [g]	108.7
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	45.9
		Węglowodany ogółem [g]	313.42
		Cukry [g]	61.94
		Błonnik pokarmowy [g]	16.02
		Sól [g]	2.6

--	--

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*

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.