

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 02.01.2023 (wtorek)

DIETA PODSTAWOWA[1]

Śniadanie:kasza kukurydziana na mleku 350ml (7),B/M- kasza kukurydziana na wodzie 350ml (),masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 55g(1), chleb graham 25g(1), szynka tyrolska 40g (6), miód naturalny 25g-1 szt, herbata malinowa 220ml, papryka świeża 50g,

Obiad:zupa szpinakowa z ryżem 350g(7,9), makaron 200g (1,3), gulasz węgierski z kielbasą zwyczajną i ogórkiem kiszonym 300g (1,6), kompot truskawkowy 220 ml

Podwieczorek: jabłko 1 szt.

Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne75g(1)+graham 25g(1), pasztet drobiowy 40g (1,6,7,9), herbata czarna 220ml, ogórek kiszony70g,

Posiłek dodatkowy: jogurt naturalny 150g(7)

DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)

Śniadanie:masło 82%20g(7), pieczywo żytnio -pszenne 55g(1)+chleb graham 25g(1),szynka tyrolska 40g (6), jajko gotowane 70g (3),herbata malinowa b/c 220ml, pomidor 50g,

Obiad:zupa szpinakowa z ryżem350g(7,9), makaron 200g (1,3),gulasz węgierski z kielbasą zwyczajną i ogórkiem kiszonym 300g (1,6),kompot truskawkowy 220 ml

Podwieczorek: jabłko 1 szt

Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne75g+graham 25g(1), pasztet drobiowy 40g (1,6,7,9), herbata czarna 220ml, ogórek kiszony 70g,

II Kolacja CUKRZ :masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne25g(1),chleb graham 25g(1), jogurt naturalny 150g (7), herbata czarna bez cukru 220ml

ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [KOD 3/6], WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA

Śniadanie:masło 82%20g(7), pieczywo żytnio -pszenne 55g(1)chleb graham 25g(1),szynka tyrolska 40g (6), serek tartare 1 szt. (7), herbata malinowa b/c 220ml, pomidor 50g,

Obiad: zupa szpinakowa z ryżem350g(7,9), ziemniaki got.250g, miso w jarzynach 150g (1,9),kompot truskawkowy 220 ml

Podwieczorek: jabłko 1 szt

Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne75g+graham 25g(1), pasztet drobiowy 40g (1,6,7,9), serek tartare ziołowy1 szt(7), herbata czarna 220ml

II Kolacja WĄT-CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio -pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), jogurt naturalny 150g (7), herbata czarna bez cukru 220ml

DIETA WEGETARIAŃKA [WE]

Śniadanie:kasza kukurydziana na mleku 350ml (7),B/M- kasza kukurydziana na wodzie 350ml (),masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 55g(1), chleb graham 25g(1), jajko gotowane 70g (3), miód naturalny 25g-1 szt, herbata malinowa 220ml, papryka świeża 50g,

Obiad:zupa szpinakowa z ryżem 350g(7,9), makaron z serem białym 300g (1,3), kompot truskawkowy 220 ml

Podwieczorek: jabłko 1 szt.

Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne75g(1), graham 25g(1), serek tartare 40g (7), herbata czarna 220ml, ogórek kiszony 70g,

Posiłek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)

DIETA ŁATWOSTRAWNA [2]

Śniadanie:kasza kukurydziana na mleku 350ml(7), B/M-kasza kukurydziana na wodzie 350ml,masło 82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g (1,6), szynka tyrolska 40g (6), miód naturalny 25g 1 szt., herbata malinowa 220ml, pomidor 50g,

Obiad: zupa ryżowa 350g(9),ziemniaki got. 250g, mięso w jarzynach 150g (1,9),kompot truskawkowy 220 ml

Podwieczorek: jabłko 1 szt.

Kolacja:masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), pasztet drobiowy 40g (1,6,7,9), herbata czarna 220ml, serek tartare ziołowy1 szt(7),

Posiłek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)

DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUB.

POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE. SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4](WRZODOWA)

Śniadanie:kasza kukurydziana na mleku 350ml(7), B/M-kasza kukurydziana na wodzie 350ml,masło 82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g (1,6), szynka tyrolska 40g (6), miód naturalny 25g 1 szt., herbata malinowa 220ml, pomidor 50g,

Obiad: zupa ryżowa 350g(9),ziemniaki got. 250g, mięso w jarzynach 150g (1,9),kompot truskawkowy 220 ml

Podwieczorek: jabłko 1 szt.

Kolacja:masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), pasztet drobiowy 40g (1,6,7,9), herbata czarna 220ml, serek tartare ziołowy1 szt(7),

Posiłek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)

ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3](WĄTROBOWA)

Śniadanie:kasza kukurydziana na mleku 350ml(7), B/M-kasza kukurydziana na wodzie 350ml,masło 82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g (1,6), szynka tyrolska 40g (6), miód naturalny 25g 1 szt., herbata malinowa 220ml, pomidor 50g,

Obiad: zupa ryżowa 350g(9),ziemniaki got. 250g, mięso w jarzynach 150g (1,9),kompot truskawkowy 220 ml

Podwieczorek: jabłko 1 szt.

Kolacja:masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), pasztet drobiowy 40g (1,6,7,9), herbata czarna 220ml, serek tartare ziołowy1 szt(7),

Posiłek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)

DIETA BOGATOBIĄŁKOWA [9](wysokobiałkowa)-porcja x 2 produktów białkowych

Śniadanie:kasza kukurydziana na mleku 350ml(7), B/M-kasza kukurydziana na wodzie 350ml,masło 82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g (1,6), szynka tyrolska 80g (6), miód naturalny 25g 1 szt., herbata malinowa 220ml, pomidor 50g,

Obiad: zupa ryżowa 350g(9),ziemniaki got. 250g, mięso w jarzynach 230g (1,9),kompot truskawkowy 220 ml

Podwieczorek: jabłko 1 szt.

Kolacja:masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), pasztet drobiowy 80g (1,6,7,9), herbata czarna 220ml, serek tartare ziołowy1 szt(7),

Posiłek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)

DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11]

Śniadanie:kasza kukurydziana na wodzie 350ml,masło 82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g (1,6), szynka tyrolska 60g (6), miód naturalny 25g 1 szt., herbata malinowa 220ml, pomidor 50g,

Obiad: zupa ryżowa 350g(9),ziemniaki got. 250g, mięso w jarzynach 150g (1,9),kompot truskawkowy 220 ml

Podwieczorek: jabłko1 szt.

Kolacja:masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), pasztet drobiowy 60g (1,6,7,9), herbata czarna 220ml, soczek owocowy 200ml

Posiłek dodatkowy: mus truskawkowy 100g

<p>DIETA PODSTAWOWA [1]</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2194.8, [kJ] 9205.4, Białko [g] 67.8, Tłuszcz [g] 89.4, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 40.4, Węglowodany ogółem [g] 290.33, Cukry [g] 65.96, Błonnik pokarmowy [g] 21.4, Sól [g] 2.5.</p> <p>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [KOD 6] (CUKRZYCOWA)</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2121.1, [kJ] 8888.7, Białko [g] 64.1, Tłuszcz [g] 92.6, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 42.3, Węglowodany ogółem [g] 267.84, Cukry [g] 58.24, Błonnik pokarmowy [g] 20.56, Sól [g] 2.5.</p> <p>ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [KOD 3/6], WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2004.3, [kJ] 8400.9, Białko [g] 61.1, Tłuszcz [g] 86.4, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 38.7, Węglowodany ogółem [g] 254.5, Cukry [g] 50.65, Błonnik pokarmowy [g] 18.44, Sól [g] 2.45.</p> <p>DIETA WEGETARIAŃSKA + RYBA [KOD WE]</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2213.5, [kJ] 9287.3, Białko [g] 65.5, Tłuszcz [g] 87.3, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 48.5, Węglowodany ogółem [g] 302.55, Cukry [g] 66.6, Błonnik pokarmowy [g] 22.28, Sól [g] 2.32.</p>	<p>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [KOD 2],</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2133.7, [kJ] 8949.6, Białko [g] 64, Tłuszcz [g] 87.3, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 39.1, Węglowodany ogółem [g] 282.48, Cukry [g] 58.23, Błonnik pokarmowy [g] 19.05, Sól [g] 2.32.</p> <p>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUB. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE. SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4] (WRZODOWA)</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2133.7, [kJ] 8949.6, Białko [g] 64, Tłuszcz [g] 87.3, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 39.1, Węglowodany ogółem [g] 282.48, Cukry [g] 58.23, Błonnik pokarmowy [g] 19.05, Sól [g] 2.32.</p> <p>ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3] (WĄTROBOWA)</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2133.7, [kJ] 8949.6, Białko [g] 64, Tłuszcz [g] 87.3, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 39.1, Węglowodany ogółem [g] 282.48, Cukry [g] 58.23, Błonnik pokarmowy [g] 19.05, Sól [g] 2.32.</p> <p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA [KOD 9] (WYSOKOBIAŁKOWA)</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2508.5, [kJ] 10499.1, Białko [g] 105.2, Tłuszcz [g] 122.3, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 52.6, Węglowodany ogółem [g] 256.18, Cukry [g] 57.93, Błonnik pokarmowy [g] 19.03, Sól [g] 3.36.</p> <p>DIETA ELIMINACYJNA BEZMLECZNA [KOD 11/ML]</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2128.1, [kJ] 8928.2, Białko [g] 60.7, Tłuszcz [g] 84.2, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 36.2, Węglowodany ogółem [g] 293.04, Cukry [g] 68.99, Błonnik pokarmowy [g] 22.36, Sól [g] 2.58.</p>
---	---

W zakładzie używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerko-wiec, 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

Jadłospis opracowany przez Dietetyka i Starszego Referenta Działu Żywnienia

Jadłospis zatwierdzony przez Kierownika Działu Żywnienia

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