

<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% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), kielbasa szynkowa 60g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata truskawkowa 220ml, papryka czerwona100g</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem 400g(7,9), kotlet smażony z piersi kurczaka 100g, ziemniaki gotowane 250g, sałatka z fasolki szparagowej z musztardą 130g(10), mieszanka kompotowa (agrest, malina, truskawka, czarna porzeczka) 220 ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet drobiowy 60g(1,6,7,9), herbata truskawkowa, ogórek kiszony 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: kefir naturalny 150ml (7)</p> <p>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [6]</p> <p>Śniadanie: masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), kielbasa szynkowa 60g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata truskawkowa b/c 220ml, papryka czerwona100g</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem 400g(7,9), filet z kurczaka gotowany100g, sos z natki pietruszki 100g(1), ziemniaki gotowane 250g, sałatka z fasolki szparagowej z musztardą 130g(10), mieszanka kompotowa (agrest, malina, truskawka, czarna porzeczka) b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet drobiowy 60g(1,6,7,9), herbata truskawkowa b/c, ogórek kiszony 100g</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1) kefir naturalny 150ml (7), pomidor 50g, B/M pomidor 100 g, herbata czarna b/c 220ml</p> <p>DIETA ŁATWOOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU)DIETA OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]</p> <p>Śniadanie: masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), kielbasa szynkowa 60g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata truskawkowa b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem 400g(7,9), filet z kurczaka gotowany100g, sos z natki pietruszki 100g(1), ziemniaki gotowane 250g, warzywa gotowane (seler, marchew, pietruszka)130g(1,9), mieszanka kompotowa (agrest, malina, truskawka, czarna porzeczka) b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet drobiowy 60g(1,6,7,9), herbata truskawkowa b/c, sałata 30g 3 listki</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1) kefir naturalny 150ml (7), pomidor 50g, B/M pomidor 100 g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETY: ŁATWOOSTRAWNA [2], ŁATWOOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOOSTRAWNA 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% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), kielbasa szynkowa 60g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata truskawkowa 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem 400g(7,9), filet z kurczaka gotowany100g, sos z natki pietruszki 100g, ziemniaki gotowane 250g, warzywa gotowane(seler, marchew, pietruszka)130g(1,9), mieszanka kompotowa (agrest, malina, truskawka, czarna porzeczka) 220 ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet drobiowy 60g(1,6,7,9), herbata truskawkowa, sałata zielona 30g 3 listki</p> <p>Posilek dodatkowy: kefir naturalny 150ml (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% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), kielbasa szynkowa 100g(6), serek tartare 40g 2 szt. (7), herbata truskawkowa 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem 400g(7,9), filet z kurczaka gotowany200g, sos z natki pietruszki 100g(1), ziemniaki gotowane 250g, warzywa gotowane(seler, marchew, pietruszka)(1,9), mieszanka kompotowa (agrest, malina, truskawka, czarna porzeczka) 220 ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.,</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet drobiowy 100g(1,6,7,9), jajko 50g 1 szt., herbata truskawkowa, sałata zielona 30g 3 listki</p> <p>Posilek dodatkowy: kefir naturalny 150ml (7)</p> <p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), kielbasa szynkowa 80g(6), dżem niskosłodzony z czarnej porzeczki 25g 1 szt., herbata truskawkowa 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem niezabieleną 400g(9), filet z kurczaka gotowany100g, sos z natki pietruszki 100g(1), ziemniaki gotowane 250g, warzywa gotowane(seler, marchew, pietruszka)130g (1,9), mieszanka kompotowa (agrest, malina, truskawka, czarna porzeczka) 220 ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet drobiowy 80g(1,6,7,9), herbata truskawkowa, sałata zielona 30g 3 listki</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek wieloowocowy 200ml</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% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), serek topiony 100g(7), dżem niskosłodzony z czarnej porzeczki 25g 1 szt., herbata truskawkowa 220ml, papryka czerwona100g</p> <p>Obiad: zupa pomidorowa z ryżem 400g(7,9), kopytka 300g(1,3), sos pietruszkowy 100g(1), sałatka z fasolki szparagowej z musztardą 130g(10), mieszanka kompotowa(agrest, malina, truskawka, czarna porzeczka)220 ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), jajka 2 szt., herbata truskawkowa, ogórek kiszony 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: kefir naturalny 150ml (7)</p>
--	---

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 30.01.2024 r.

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]	2015.8	Wartość energetyczna [kcal]	2006.4
Wartość energetyczna [kJ]	8453.2	Wartość energetyczna [kJ]	8417.2
Białko [g]	71.2	Białko [g]	72.4
Tłuszcz [g]	84.1	Tłuszcz [g]	82.7
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	36.6	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	40.6
Węglowodany ogółem [g]	252.16	Błonnik pokarmowy [g]	13.44
Cukry [g]	47.24	Sól [g]	4.13
Błonnik pokarmowy [g]	17.51	Wartość energetyczna [kcal]	2006.4
Sól [g]	6.84	Wartość energetyczna [kJ]	8417.2
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA (wysokobiałkowa)[9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2064.3	Wartość energetyczna [kcal]	2548.7
Wartość energetyczna [kJ]	8659.5	Wartość energetyczna [kJ]	10675.2
Białko [g]	69.5	Białko [g]	100.6
Tłuszcz [g]	84.7	Tłuszcz [g]	117.7
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	37.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	47.2
Węglowodany ogółem [g]	263.81	Węglowodany ogółem [g]	281.59
Cukry [g]	38.11	Cukry [g]	56.49
Błonnik pokarmowy [g]	15.79	Błonnik pokarmowy [g]	19.89
Sól [g]	7.12	Sól [g]	6.22
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]	2055.6	Wartość energetyczna [kcal]	2015.8
Wartość energetyczna [kJ]	8628.3	Wartość energetyczna [kJ]	8453.2
Białko [g]	73.6	Białko [g]	71.2
Tłuszcz [g]	81.9	Tłuszcz [g]	84.1
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	41.2	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	36.6
Węglowodany ogółem [g]	261.83	Węglowodany ogółem [g]	252.16
Cukry [g]	39.06	Cukry [g]	47.24
Błonnik pokarmowy [g]	11.68	Błonnik pokarmowy [g]	17.51
Sól [g]	5.97	Sól [g]	6.84
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2302.2
		Wartość energetyczna [kJ]	9661.5
		Białko [g]	73.4
		Tłuszcz [g]	90.7
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	52.9
		Węglowodany ogółem [g]	307.3
		Cukry [g]	56.99
		Błonnik pokarmowy [g]	18.98
		Sól [g]	6.81

--	--

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

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.