

<p><b>DIETA PODSTAWOWA[1]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł.82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica miódowa (drobiowa) 60g (6), ser żółty salami 60g (7), kawa zbożowa z mlekiem 220ml (1,7), papryka świeża 100g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa grysikowa 400g (1,9 ), ziemniaki got. 250g, kotlet schabowy smażony100g (1,3), surówka z kapusty pekińskiej z olejem rzepakowym 130g, kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> jabłko 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne50g(1), chleb graham 50g(1), szynka gotowana 60g (6), herbata czarna 220ml, sałata strzypiasta 30g 3 liście</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> mus bananowy 100g</p> <p><b>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł.82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica miódowa (drobiowa) 60g (6), serek tartare 20g 1 szt.(7), herbata czarna b/c 220ml, papryka świeża 100G</p> <p><b>Obiad:</b>zupa grysikowa 400g (1,9 ), ziemniaki got. 250g, bitka ze schabu duszona100g, sos koperkowy 100g (1), surówka z kapusty pekińskiej z olejem rzepakowym 130g, kompot z czarnej porzeczki b/c 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> jabłko 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), graham 50g(1), szynka gotowana 60g (6), herbata czarna b/c 220ml, sałata strzypiasta 30g 3 listki</p> <p><b>II Kolacja CUKRZ :</b> masło 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek deliser 34g 2 szt (7), pomidor 50g, B/M-pomidor 100g, herbata czarna b/c 220ml</p> <p><b>DIETA TA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU</b> <b>DIETA OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]</b></p> <p><b>Śniadanie :</b>masło tł. 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica miódowa (drobiowa) 60g (6), serek tartare 20g 1 szt.(7), herbata czarna b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Obiad:</b>zupa grysikowa 400g (1,9 ), ziemniaki got. 250g, bitka ze schabu 100g, sos koperkowy 100g (1), puree z selera 130g (1,9), kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> jabłko 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), graham 50g(1), szynka gotowana 60g (6), herbata czarna b/c 220ml, sałata strzypiasta 30g 3 listki</p> <p><b>II Kolacja WĄT-CUKRZ:</b> masło 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek deliser 2 szt (7), pomidor 50g herbata czarna b/c 220ml</p> <p><b>Dieta płynna:</b> płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7),</p>	<p><b>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUB. POBUDZAJĄCYCH WYDZ. SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA) [4] ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)[3]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł. 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), polędwica miódowa (drobiowa) 60g (6), dżem truskawkowy niskosłodzony 25g 1 szt. kawa zbożowa z mlekiem 220ml (1,7), pomidor 100g,</p> <p><b>Obiad:</b> zupa grysikowa 400g (1,9 ), ziemniaki got. 250g, bitka ze schabu duszona 100g(1), sos koperkowy 100g (1), puree z selera 130g (1,9), kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> jabłko 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b>masło tł. 82% 20g (7), pieczywo pszenne 100g(1,6), szynka gotowana 60g (6), herbata czarna 220ml, sałata strzypiasta 30g 3 liście</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> mus bananowy 100g</p> <p><b>DIETA BOGATOBIAŁKOWA (WYSOKOBIAŁKOWA)[9]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł. 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), polędwica miódowa (drobiowa) 100g (6), serek tartare 20g 1 szt.(7), dżem truskawkowy niskosłodzony25g 1 szt. kawa zbożowa z mlekiem 220ml (1,7), pomidor 100g,</p> <p><b>Obiad:</b>zupa grysikowa 400g (1,9 ), ziemniaki got. 250g, bitka ze schabu duszona 200g(1), sos koperkowy 100g (1), puree z selera 130g (1,9), kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> jabłko 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b>masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 100g(1,6), szynka gotowana 100g (6), serek deliser 2 szt (7), herbata czarna 220ml, sałata strzypiasta 30g 3 liście</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> mus bananowy 100g</p> <p><b>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł. 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), polędwica miódowa (drobiowa) 80g (6), dżem truskawkowy niskosłodzony 25g 1 szt. kawa zbożowa na wodzie 220ml (1), pomidor 100g,</p> <p><b>Obiad:</b> zupa grysikowa 400g (1,9 ), ziemniaki got. 250g, bitka ze schabu duszona 100g(1), sos koperkowy 100g (1), puree z selera 130g (1,9), kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> jabłko 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 100g(1,6), szynka gotowana 80g (6), herbata czarna 220ml, sałata strzypiasta 30g 3 liście</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> mus bananowy 100g</p> <p><b>DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł. 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), ser żółty salami 80g (7), dżem truskawkowy niskosłodzony 25g 1 szt. kawa zbożowa z mlekiem 220ml(1,7), papryka świeża 100g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa grysikowa 400g (1,9 ), ziemniaki got. 250g, jajko gotowane140g(3), sos koperkowy 100g (1), surówka z kapusty pekińskiej z olejem rzepakowym 130g, kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> jabłko 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne75g(1),chleb graham 25g(1), serek fromage 100g (7), herbata czarna 220ml, sałata strzypiasta 30g 3 liście</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> mus bananowy 100g</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]	2018.1	Wartość energetyczna [kcal]	2024.4
Wartość energetyczna [kJ]	8468.8	Wartość energetyczna [kJ]	8487.4
Białko [g]	81.8	Białko [g]	67.1
Tłuszcz [g]	78.9	Tłuszcz [g]	84.1
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	37.7	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	42.3
Węglowodany ogółem [g]	254.7	Węglowodany ogółem [g]	261.15
Cukry [g]	49.98	Cukry [g]	56
Błonnik pokarmowy [g]	19.04	Błonnik pokarmowy [g]	22.87
Sól [g]	5.32	Sól [g]	4.24
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)		DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](wysokobiałkowa)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2016.5	Wartość energetyczna [kcal]	2498.7
Wartość energetyczna [kJ]	8450.1	Wartość energetyczna [kJ]	10456.2
Białko [g]	71	Białko [g]	102.9
Tłuszcz [g]	89.2	Tłuszcz [g]	120.7
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	45.3	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	58.6
Węglowodany ogółem [g]	240.86	Węglowodany ogółem [g]	262.22
Cukry [g]	42.25	Cukry [g]	60.14
Błonnik pokarmowy [g]	17.09	Błonnik pokarmowy [g]	24.44
Sól [g]	4.84	Sól [g]	7.59
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]	2111.6	Wartość energetyczna [kcal]	2049.7
Wartość energetyczna [kJ]	8847.8	Wartość energetyczna [kJ]	8616.5
Białko [g]	86.1	Białko [g]	75.2
Tłuszcz [g]	94.6	Tłuszcz [g]	67.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	48.5	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	30.3
Węglowodany ogółem [g]	237.04	Węglowodany ogółem [g]	295.67
Cukry [g]	42.99	Cukry [g]	66.7
Błonnik pokarmowy [g]	16.58	Błonnik pokarmowy [g]	21.12
Sól [g]	6.11	Sól [g]	5.14
		DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2313.1
		Wartość energetyczna [kJ]	9672.1
		Białko [g]	77.4
		Tłuszcz [g]	119.8
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	70.1
		Węglowodany ogółem [g]	240.3
		Cukry [g]	50.17
		Błonnik pokarmowy [g]	18.18
		Sól [g]	4.24

--	--

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 Żywienia

Jadłospis zatwierdzony przez Kierownika Działu Żywienia

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 SO<sub>2</sub> 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.