

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 17.01.2024 (środa)

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: masło tł. 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g (1), szynka gotowana 60g(6), ser żółty salami 60g (7), B/M- szynka gotowana 80g (6), kakao z mlekiem 220ml(7), pomidor 100 g</p> <p>Obiad: zupa brokułowa z ziemniakami 400ml (1,7,9), ryż gotowany 200g , gulasz z kurczaka 180g (6), surówka z kapusty pekińskiej z olejem rzepakowym 130g, kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek:: mandarynka 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 [6] (CUKRZYCOWA)</p> <p>Śniadanie: masło82%20g (7), pieczywo żytnio pszenne 50g, chleb graham 50g(1), szynka gotowana 60g(6), serek deliser 17g 1 szt.(7), B/M- szynka gotowana 800g (6), kawa zbożowa na wodzie b/c (1) 220ml, pomidor 100 g</p> <p>Obiad: zupa brokułowa z ziemniakami 400ml (1,7,9), ryż brązowy gotowany 200g , gulasz z kurczaka 180g (6), surówka z kapusty pekińskiej z olejem rzepakowym 130g, kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony 60g (6), herbata czarna 220 ml, ogórek zielony 100g</p> <p>Kolacja II CUKRZ: masło 82% 10g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g(1), serek tartare ziołowy 2 szt. 40g, sałata 3 listki, herbata czarna b/c 220 ml</p> <p>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU /DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]</p> <p>Śniadanie: masło82%20g(7), pieczywo żytnio pszenne 50g, chleb graham 50g(1), szynka gotowana 60g(6) serek deliser 17g 1 szt.(7), B/M- szynka gotowana 100g (6), kawa zbożowa na wodzie b/c (1) 220ml, pomidor 100 g</p> <p>Obiad: zupa brokułowa z ziemniakami 400ml (1,7,9), ryż gotowany 200g, gulasz z kurczaka-180g (6),warzywa gotowane 130g (marchew, seler, pietruszka) (1,9), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony 60g (6), herbata czarna 220 ml, ogórek zielony 100g</p> <p>Kolacja II WĄT-CUKRZ: masło 82%10g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g(1), serek tartare ziołowy 2 szt. 40g, sałata 3 listki, herbata czarna b/c 220 ml</p> <p>Zupa miksowana: płatki owsiane na mleku 400ml (1,7)</p>	<p>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4] (WRZODOWA), ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3] (WĄTROBOWA)</p> <p>Śniadanie: masło 82%20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g(1,6), szynka gotowana 60g(6), serek deliser 17g 1 szt.(7), B/M- szynka gotowana 800g (6), kawa zbożowa z mlekiem 220ml (1,7), pomidor 100 g,</p> <p>Obiad:zupa brokułowa z ziemniakami 400ml (1,7,9), ryż gotowany 200g, gulasz z kuczaka 180g (6),warzywa gotowane130g(marchew, seler,pietruszka)(1,9), kompot trusk.220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 100 ml</p> <p>Kolacja: masło 82%20g (7), pieczywo pszenne 100g (1,6), pasztet pieczony 60g (6), herbata czarna 220 ml, sałata strzępiasta 2 listki</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek multiwitamina 200 ml</p> <p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9]</p> <p>Śniadanie: masło82%20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), szynka gotowana 80g(6), serek deliser 17g 1 szt.(7), kawa zbożowa z mlekiem 220ml(1,7), pomidor 100 g,</p> <p>Obiad:zupa brokułowa z ziemniakami 400ml (1,9), ryż gotowany 200g, gulasz z kurczaka 200g (6), warzywa gotowane 130g (marchew, seler, pietruszka)(1,9), kompot trusk.220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 100 ml</p> <p>Kolacja: masło 82%20g (7), pieczywo pszenne 100g (1,6), pasztet pieczony 100g (6), herbata czarna 220 ml, sałata strzępiasta 2 listki</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek multiwitamina 200 ml</p> <p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11]</p> <p>Śniadanie: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g(1,6), szynka gotowana 80g (6), kawa zbożowa na wodzie 220ml(1), pomidor 100 g,</p> <p>Obiad: zupa brokułowa z ziemniakami 400ml (1,7,9), ryż gotowany 200g , gulasz z kurczaka 180g (6), warzywa gotowane 130g (marchew, seler, pietruszka)(1,9), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 100 ml</p> <p>Kolacja: masło 82%20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), pasztet pieczony 60g (6), herbata czarna 220 ml, sałata strzępiasta 2 listki</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek multiwitamina 200 ml</p> <p>DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]</p> <p>Śniadanie: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g(1,6), pomidor serek deliser 2 szt(7), dżem brzoskwinowy 50g, kawa zbożowa z mlekiem 220ml(1,7),</p> <p>Obiad: zupa brokułowa z ziemniakami 400ml (1,9), ryż 200g ,warzywa gotowane 130g (marchew, seler, pietruszka),(1,9), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 100 ml</p> <p>Kolacja: masło 82%20g (7), pieczywo pszenne 100g (1,6), miód naturalny 50g, serek fromage 100g (7), herbata czarna 220 ml, sałata strzępiasta 2 listki</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek multiwitamina 200 ml</p>
---	---

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 17.01.2024 r.

DIETA PODSTAWOWA[1]		DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4] (WRZODOWA), ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3] (WĄTROBOWA)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2102.4	Wartość energetyczna [kcal]	2003.3
Wartość energetyczna [kJ]	8829.9	Wartość energetyczna [kJ]	8419.3
Białko [g]	103.9	Białko [g]	90.1
Tłuszcz [g]	78	Tłuszcz [g]	69.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	42.7	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	37.8
Węglowodany ogółem [g]	253.94	Węglowodany ogółem [g]	262.52
Cukry [g]	46.41	Cukry [g]	54.96
Błonnik pokarmowy [g]	15.85	Błonnik pokarmowy [g]	15.96
Sól [g]	4.86	Sól [g]	5.01
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)		DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](wysokobiałkowa)	
		parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2213.7	Wartość energetyczna [kcal]	2177.1
Wartość energetyczna [kJ]	9288.5	Wartość energetyczna [kJ]	9142.4
Białko [g]	105.8	Białko [g]	101.2
Tłuszcz [g]	89.5	Tłuszcz [g]	81.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	50.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	42.8
Węglowodany ogółem [g]	254.29	Węglowodany ogółem [g]	268.35
Cukry [g]	34.9	Cukry [g]	56.15
Błonnik pokarmowy [g]	16.21	Błonnik pokarmowy [g]	17.29
Sól [g]	5.17	Sól [g]	6.72
ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [KOD 3/6], WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA		DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]	
		parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2213.7	Wartość energetyczna [kcal]	2177.1
Wartość energetyczna [kJ]	9288.5	Wartość energetyczna [kJ]	9142.4
Białko [g]	105.8	Białko [g]	101.2
Tłuszcz [g]	89.5	Tłuszcz [g]	81.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	50.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	42.8
Węglowodany ogółem [g]	254.29	Węglowodany ogółem [g]	268.35
Cukry [g]	34.9	Cukry [g]	56.15
Błonnik pokarmowy [g]	16.21	Błonnik pokarmowy [g]	17.29
Sól [g]	5.17	Sól [g]	6.72
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2213.7	Wartość energetyczna [kcal]	2087.6
Wartość energetyczna [kJ]	9288.5	Wartość energetyczna [kJ]	8748
Białko [g]	105.8	Białko [g]	77.2
Tłuszcz [g]	89.5	Tłuszcz [g]	93.2
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	50.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	46.8
Węglowodany ogółem [g]	254.29	Węglowodany ogółem [g]	242.79
Cukry [g]	34.9	Cukry [g]	46.02
Błonnik pokarmowy [g]	16.21	Błonnik pokarmowy [g]	16
Sól [g]	5.17	Sól [g]	2.82

--	--

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.