

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: zacierka na mleku 400ml (1,3,7), B/M- zacierka na wodzie 400ml(1,3) masło tł. 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica miodowa (drobiowa) 60g (6), serek fromage 50g ½ szt. (7) herbata czarna 220ml, pomidor 100g,</p> <p>Obiad: zupa solferino z groszkiem konserwowym i ziemniakami 400g(1,7,9), kasza gryczana 200g (), gulasz wieprzowy 180g (1), buraki zasmażane 130g (1), kompot wiśniowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne(1) 50g, chleb graham 50g(1), kielbasa szynkowa 60g (6), herbata czarna 220ml, ogórek kiszony 100g ,</p> <p>Posilek dodatkowy: kefir naturalny 150g (7)</p> <p>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [6]</p> <p>Śniadanie: masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica miodowa (drobiowa) 60g (6), serek fromage 50g ½ szt(7), herbata czarna b/c 220ml, pomidor 100g,</p> <p>Obiad: zupa solferino z groszkiem konserwowym i ziemniakami 400g(1,7,9), kasza gryczana 200g (), gulasz wieprzowy 180g (1), buraki zasmażane 130g (1), kompot wiśniowy b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g, chleb graham 50g (1), kielbasa szynkowa 60g (6), herbata czarna b/c 220ml, sałata 30g 3 listki,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (kefir 150g (7), B/M-pomidor 70g, pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p> <p>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU /DIETA OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]</p> <p>Śniadanie:masło 82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica miodowa (drobiowa) 60g (6), serek fromage 50g ½ szt(7), herbata czarna b/c 220ml, pomidor 100g,</p> <p>Obiad: zupa solferino z groszkiem konserwowym i ziemniakami 400g (1,9), kasza jęczmienna 200g (1), gulasz wieprzowy 180g (1), buraki na ciepło 130g (1), kompot wiśniowy b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g, chleb graham 50g(1), kielbasa szynkowa 60g (6), herbata czarna b/c 220ml, sałata 30g 3 listki,</p> <p>II Kolacja WĄT-CUKRZ: masło 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), kefir naturalny 150g (7),pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA) [4], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</p> <p>Śniadanie: zacierka na mleku 400ml (1,3,7), B/M- zacierka na wodzie 400ml(1,3) masło 82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), polędwica miodowa (drobiowa) 60g (6), serek fromage 50g ½ szt (7), herbata czarna 220ml, pomidor 100g,</p> <p>Obiad: zupa solferino z ziemniakami 350g(1,7,9), kasza jęczmienna 200g (1), gulasz wieprzowy 180g (1), buraki na ciepło 130g (1,7), kompot wiśniowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g(1,6), kielbasa szynkowa 60g (6), herbata czarna 220ml, sałata 30g 3 listki,</p> <p>Posilek dodatkowy: kefir naturalny 150g (7)</p> <p>DIETA BOGATOBIALKOWA (WYSOKOBIALKOWA)[9]</p> <p>Śniadanie: zacierka na mleku 400ml (1,3,7), B/M- zacierka na wodzie 400ml(1,3) masło 82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), polędwica miodowa (drobiowa) 100g (6), serek fromage 50g ½ szt (7), herbata czarna 220ml, pomidor 100g,</p> <p>Obiad: zupa solferino z ziemniakami 350g(1,7,9), kasza jęczmienna 200g (1), gulasz wieprzowy 230g (1), buraki na ciepło 130g (1,7), kompot wiśniowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g(1,6), kielbasa szynkowa 100g (6), herbata czarna 220ml, sałata 30g 3 listki,</p> <p>Posilek dodatkowy: kefir naturalny 150g (7)</p> <p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: zacierka na wodzie 400ml(1,3), masło 82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), polędwica miodowa (drobiowa) 80g (6), miód naturalny 25g, herbata czarna 220ml, pomidor 100g,</p> <p>Obiad: zupa solferino z ziemniakami 350g(1,7,9), kasza jęczmienna 200g (1), gulasz wieprzowy 180g (1), buraki na ciepło 130g (1,7), kompot wiśniowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g(1,6), kielbasa szynkowa 80g (6), herbata czarna 220ml, sałata 30g 3 listki,</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek multiwitamina 200ml</p> <p>DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]</p> <p>Śniadanie: zacierka na mleku 400ml (1,3,7),B/M- zacierka na wodzie 400ml(1,3) masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 55g(1), chleb graham 25g(1), serek fromage 100g 1 szt (7), miód naturalny 25g, herbata czarna 220ml, pomidor 100g,</p> <p>Obiad: zupa solferino z groszkiem konserwowym i ziemniakami 400g(1,7,9), kasza gryczana 200g (), jajko gotowane 2 szt (3), sos warzywny 130g (1,9), buraki zasmażane 130g (1,7), kompot wiśniowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek topiony 100g, dżem truskawkowy 25g, herbata czarna 220ml, ogórek kiszony 70g ,</p> <p>Posilek dodatkowy: kefir 150g (7)</p>
---	---

DIETA PODSTAWOWA[1]		DIETY: LATWOSTRAWNA [2], LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUB. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE. SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA) [4], LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2442.6	Wartość energetyczna [kcal]	2460.5
Wartość energetyczna [kJ]	10228.7	Wartość energetyczna [kJ]	10305.1
Białko [g]	90.9	Białko [g]	84.9
Tłuszcz [g]	114.6	Tłuszcz [g]	114.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	55.1	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	54.8
Węglowodany ogółem [g]	270.78	Węglowodany ogółem [g]	281.84
Cukry [g]	51.61	Cukry [g]	51.53
Błonnik pokarmowy [g]	18.01	Błonnik pokarmowy [g]	18.17
Sól [g]	5.98	Sól [g]	4.39
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA (wysokobiałkowa)[9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2386.7	Wartość energetyczna [kcal]	2665.2
Wartość energetyczna [kJ]	9990.1	Wartość energetyczna [kJ]	11156
Białko [g]	85	Białko [g]	102
Tłuszcz [g]	116.3	Tłuszcz [g]	129.6
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	55.8	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	59.6
Węglowodany ogółem [g]	258.08	Węglowodany ogółem [g]	281.74
Cukry [g]	39.7	Cukry [g]	52
Błonnik pokarmowy [g]	16.53	Błonnik pokarmowy [g]	18.29
Sól [g]	6	Sól [g]	5.76
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]	2398.3	Wartość energetyczna [kcal]	2247.2
Wartość energetyczna [kJ]	10038.8	Wartość energetyczna [kJ]	9430.7
Białko [g]	81.3	Białko [g]	71.9
Tłuszcz [g]	115.9	Tłuszcz [g]	88.8
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	55.8	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	38
Węglowodany ogółem [g]	266.26	Węglowodany ogółem [g]	299.16
Cukry [g]	43.4	Cukry [g]	55.78
Błonnik pokarmowy [g]	17.94	Błonnik pokarmowy [g]	18.41
Sól [g]	4.45	Sól [g]	3.63
		DIETA WEGETARIANŚKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2402.6
		Wartość energetyczna [kJ]	10061.8
		Białko [g]	80.5
		Tłuszcz [g]	112.5
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	67.7
		Węglowodany ogółem [g]	275.67
		Cukry [g]	59.81
		Błonnik pokarmowy [g]	17.58
		Sól [g]	6.82

--	--

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 glukozykowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1);
- b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1);
- c) syropów glukozykowych 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.