

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 18.01.2024 (czwartek)

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: kasza jaglana na mleku 400ml (7), B/M- kasza jaglana na wodzie 350ml masło 82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica miodowa (drobiowa) 60g (6), dżem truskawkowy niskosłodzony 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, papryka świeża 100g</p> <p>Obiad: zupa krupnik z ziemniakami 400g(1,9), ziemniaki got. 250g, gołąbek mięsno-ryżowy 1 szt. 300g, sos pomidorowy 100g (1), kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z sera białego i konserwy rybnej 100g (4,7), herbata czarna 220ml, sałata strzępiasta 30g 3 liście</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g(7)</p>	<p>DIETY: LATWOSTRAWNA [2], LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4] (WRZODOWA), LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3] (WĄTROBOWA)</p> <p>Śniadanie: kasza jaglana na mleku 400ml (7),B/M- kasza jaglana na wodzie 400ml, masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), polędwica miodowa (drobiowa) 60g (6), dżem truskawkowy niskosłodzony 25g 1 szt. pomidor 100g, herbata czarna 220ml,</p> <p>Obiad: zupa krupnik z ziemniakami400g(1,9), risotto warzywne 300g (1,9), sos pomidorowy 100g, kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja:masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 100g(1,6), pasta z sera białego i konserwy rybnej 100g (4,7), herbata czarna 220ml, sałata strzępiasta 30g 3 liście</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)</p>
<p>DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)</p> <p>Śniadanie: masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica miodowa (drobiowa) 60g (6), serek tartare 20g 1 szt.(7), herbata czarna b/c 220ml, papryka świeża 100g,</p> <p>Obiad: zupa krupnik 350g(1,9), ziemniaki got. 250g, gołąbek mięsno-ryżowy 1 szt. 300g, sos pomidorowy 100g, kompot z czarnej porzeczki b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g, graham 50g(1), pasta z sera białego i konserwy rybnej 100g (4,7), herbata czarna b/c 220ml, sałata strzępiasta 30g 3 listki</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g(1), mortadela 40g (6), pomidor 30g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9]</p> <p>Śniadanie: kasza jaglana na mleku 400ml (7),B/M- kasza jaglana na wodzie 400ml, masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), polędwica miodowa (drobiowa) 100g (6), dżem truskawkowy niskosłodzony 25g 1 szt. pomidor 100g, herbata czarna 220ml,</p> <p>Obiad: zupa krupnik z ziemniakami400g(1,9), risotto warzywne 300g (1,9), sos pomidorowy 100g, kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 100g(1,6), pasta z sera białego i konserwy rybnej 150g (4,7), herbata czarna 220ml, sałata strzępiasta 30g 3 liście</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)</p>
<p>DIETA LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU /DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]</p> <p>Śniadanie: masło tł.82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica miodowa (drobiowa) 60g (6), serek tartare 20g 1 szt.(7), herbata czarna b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa krupnik 350g(1,9), ziemniaki got. 250g, risotto warzywne 300g (1,9), sos pomidorowy 100g, kompot z czarnej porzeczki b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g, graham 50g(1), pasta z sera białego i konserwy rybnej 100g (4,7), herbata czarna b/c 220ml, sałata strzępiasta 30g 3 listki</p> <p>II Kolacja WĄT-CUKRZ: masło 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), mortadela 40g (6), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11]</p> <p>Śniadanie: kasza jaglana na wodzie 400ml, masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), polędwica miodowa (drobiowa) 80g (6), dżem truskawkowy niskosłodzony 25g 1 szt. pomidor 100g, herbata czarna 220ml,</p> <p>Obiad: zupa krupnik z ziemniakami400g(1,9), risotto warzywne 300g (1,9), sos pomidorowy 100g, kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 100g(1,6), pasta z konserwy rybnej 100g (4,7), herbata czarna 220ml, sałata strzępiasta 30g 3 liście</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek jabłko-brzoskwinia 150g (7)</p>
	<p>DIETA WEGETARIAŃSKA + ryba [WE]</p> <p>Śniadanie: kasza jaglana na mleku 400ml (7), B/M- kasza jaglana na wodzie 350ml masło 82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), jajka gotowane 100g 2 szt., dżem truskawkowy niskosłodzony 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, papryka świeża 100g</p> <p>Obiad: zupa krupnik z ziemniakami 400g(1,9), ziemniaki got. 250g, risotto warzywne 300g (1,9), sos pomidorowy 100g (1), kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z sera białego i konserwy rybnej 100g (4,7), herbata czarna 220ml, sałata strzępiasta 30g 3 liście</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g(7)</p>

LEGENDA: NAZWA NUMERACJI W ODDZIAŁACH (KĄCIKI ŻYWIENIOWE)

Opracował Dietetyk i Starszy Referent Działu Żywności, data opracowania: 02.01.2024

DIETA PODSTAWOWA[1]		DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBPOBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4] (WRZODOWA), ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3] (WĄTROBOWA)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2171.5	Wartość energetyczna [kcal]	2371.5
Wartość energetyczna [kJ]	9129.6	Wartość energetyczna [kJ]	9942.7
Białko [g]	82.4	Białko [g]	86.3
Tłuszcz [g]	69.5	Tłuszcz [g]	101.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	32.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	39.6
Węglowodany ogółem [g]	316.13	Węglowodany ogółem [g]	287.68
Cukry [g]	51.73	Cukry [g]	49.06
Błonnik pokarmowy [g]	24.51	Błonnik pokarmowy [g]	18.86
Sól [g]	2.94	Sól [g]	3.04
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)		DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](wysokobiałkowa)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2161.7	Wartość energetyczna [kcal]	2509.4
Wartość energetyczna [kJ]	9077.5	Wartość energetyczna [kJ]	10517.6
Białko [g]	77.3	Białko [g]	99.8
Tłuszcz [g]	78.3	Tłuszcz [g]	110.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	38.1	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	42.7
Cukry [g]	36.05	Węglowodany ogółem [g]	288.31
Błonnik pokarmowy [g]	23.81	Cukry [g]	49.5
Sól [g]	2.99	Błonnik pokarmowy [g]	18.91
Wartość energetyczna [kcal]	2161.7	Sól [g]	3.79
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]	2161.7	Wartość energetyczna [kcal]	2371.5
Wartość energetyczna [kJ]	9077.5	Wartość energetyczna [kJ]	9942.7
Białko [g]	77.3	Białko [g]	86.3
Tłuszcz [g]	78.3	Tłuszcz [g]	101.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	38.1	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	39.6
Węglowodany ogółem [g]	298.7	Węglowodany ogółem [g]	287.68
Cukry [g]	36.05	Cukry [g]	49.06
Błonnik pokarmowy [g]	23.81	Błonnik pokarmowy [g]	18.86
Sól [g]	2.99	Sól [g]	3.04
		DIETA WEGETARIANSKA [WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2204.7
		Wartość energetyczna [kJ]	9269
		Białko [g]	84.7
		Tłuszcz [g]	70.9
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.7
		Węglowodany ogółem [g]	319.08
		Cukry [g]	54.58
		Błonnik pokarmowy [g]	24.51
		Sól [g]	1.98

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*

**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.