

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 03.01.2023 (środa)

DIETA PODSTAWOWA[1]

Śniadanie: zacierka na mleku 350ml (1,3,7), B/M- zacierka na wodzie 350ml(1,3) masło 82%20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 55g(1), chleb graham 25g(1), polędwica miodowa (drobiowa) 40g (6), dżem truskawkowy niskosłodzony 25g-1 szt, herbata czarna 220ml, pomidor 50g,

Obiad: zupa jarzynowa z ziemniakami 350g(1,7, 9), kasza jęczmienna 200g (1), gulasz wieprzowy 150g (1), buraki zasmażane 130g (1), kompot wiśniowy 220 ml

Podwieczorek: mandarynka 1 szt.

Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne(1)75g, graham 25g(1), ser biały ze szczypior-kiem i śmietaną 70g(7), herbata czarna 220ml, rzodkiewka 3 szt.30g,

Posilek dodatkowy: mus truskawkowy 100g

DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CU-KRZYCOWA)

Śniadanie: masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 55g(1), chleb graham 25g(1), polędwica miodowa (drobiowa) 40g (6), serek deliser 1 szt.,(7) herbata czarna b/c 220ml, pomidor 50g,

Obiad: zupa jarzynowa z ziemniakami 350g(1,7,9), kasza jęczmienna 200g (1), gulasz wieprzowy 150g (1), buraki zasmażane 130g (1), kompot wiśniowy 220 ml

Podwieczorek: mandarynka 1 szt.

Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 75g, graham 25g(1), ser biały z natką pietruszki ze śmietaną(7), herbata czarna b/c 220ml, sałata 30g 3 listki,

II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), pasztet drobiowy 40g (1,6,7,9) pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml

ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [KOD 3/6], WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA

Śniadanie:masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 55g(1), chleb graham 25g(1), polędwica miodowa (drobiowa) 40g (6), serek deliser 1 szt.,(7) herbata czarna b/c 220ml, pomidor 50g,

Obiad: zupa jarzynowa z ziemniakami 350g(1,7,9), kasza jęczmienna 200g (1), gulasz wieprzowy 150g (1), buraki na ciepło 130g (1), kompot wiśniowy 220 ml

Podwieczorek: mandarynka 1 szt.

Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 75g+graham 25g(1), ser biały z natką pietruszki ze śmietaną(7), herbata czarna b/c 220ml, sałata 30g 3 listki,

II Kolacja WĄT-CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), pasztet drobiowy 40g (1,6,7,9) pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml

DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]

Śniadanie: zacierka na mleku 350ml (1,3,7),B/M- zacierka na wodzie 350ml(1,3) masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 55g(1), chleb graham 25g(1), serek deliser 1 szt. dżem truskawkowy niskosłodzony 25g-2 szt, herbata czarna 220ml, pomidor 50g,

Obiad: zupa jarzynowa z ziemniakami 350g(1,7,9), kasza jęczmienna 200g (1), buraki zasmażane 130g (1), kompot wiśniowy 220 ml

Podwieczorek: mandarynka 1 szt.

Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne(1)75g, graham 25g(1), ser biały ze szczypior-kiem i śmietaną 70g(7), herbata czarna 220ml, rzodkiewka 3 szt.30g,

Posilek dodatkowy: mus truskawkowy 100g

DIETA ŁATWOSTRAWNA [2]

Śniadanie: zacierka na mleku 350ml (1,3,7),B/M- zacierka na wodzie 350ml(1,3) masło 82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g (1,6), polędwica miodowa (drobiowa) 40g (6), dżem truskawkowy niskosłodzony 25g-1 szt, herbata czarna 220ml, pomidor 50g,

Obiad: zupa jarzynowa z ziemniakami 350g(1,7,9),kasza jęczmienna 200g (1), gulasz wieprzowy 150g (1), buraki na ciepło 130g (1), kompot wiśniowy 220 ml

Podwieczorek: mandarynka 1 szt.

Kolacja:masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), ser biały z natką pietruszki i mlekiem 70g(7), herbata czarna 220ml, sałata 30g 3 listki,

Posilek dodatkowy:mus truskawkowy100g

DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUB.

POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE. SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4](WRZODOWA)

Śniadanie:zacierka na mleku 350ml (1,3,7),B/M- zacierka na wodzie 350ml(1,3) masło 82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g (1,6), polędwica miodowa (drobiowa) 40g (6), dżem truskawkowy niskosłodzony 25g-1 szt, herbata czarna 220ml, pomidor 50g,

Obiad: zupa jarzynowa z ziemniakami 350g(1,7),kasza jęczmienna 200g (1), gulasz wieprzowy 150g (1), buraki na ciepło 130g (1,7), kompot wiśniowy 220 ml

Podwieczorek: mandarynka 1 szt.

Kolacja:masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), ser biały z natką pietruszki i mlekiem 70g(7), herbata czarna 220ml, sałata 30g 3 listki,

Posilek dodatkowy:mus truskawkowy100g

ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3](WĄTROBOWA)

Śniadanie:zacierka na mleku 350ml (1,3,7),B/M- zacierka na wodzie 350ml(1,3) masło 82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g (1,6), polędwica miodowa (drobiowa) 40g (6), dżem truskawkowy niskosłodzony 25g-1 szt, herbata czarna 220ml, pomidor 50g,

Obiad: zupa jarzynowa z ziemniakami 350g(1,7,9),kasza jęczmienna 200g (1), gulasz wieprzowy 150g (1), buraki na ciepło 130g (1,7), kompot wiśniowy 220 ml

Podwieczorek: mandarynka 1 szt.

Kolacja:masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), ser biały z natką pietruszki i mlekiem 70g(7), herbata czarna 220ml, sałata 30g 3 listki,

Posilek dodatkowy:mus truskawkowy100g

DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](wysokobiałkowa)-porcja x 2

Śniadanie:zacierka na mleku 350ml (1,3,7),B/M- zacierka na wodzie 350ml(1,3) masło 82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g (1,6), polędwica miodowa (drobiowa) 40g (6), dżem truskawkowy niskosłodzony 25g-1 szt, herbata czarna 220ml, pomidor 50g,

Obiad: zupa jarzynowa z ziemniakami 350g(1,7,9),kasza jęczmienna 200g (1), gulasz wieprzowy 150g (1), buraki na ciepło 130g (1), kompot wiśniowy 220 ml

Podwieczorek: mandarynka 1 szt.

Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), ser biały z natką pietruszki i mlekiem 70g(7), herbata czarna 220ml, sałata 30g 3 listki,

Posilek dodatkowy:mus truskawkowy100g

DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11]

Śniadanie: zacierka na wodzie 350ml(1,3) ,masło 82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g (1,6), polędwica miodowa (drobiowa) 40g (6), dżem truskawkowy niskosłodzony 25g-1 szt, herbata czarna 220ml, pomidor 50g,

Obiad: zupa jarzynowa z ziemniakami niezabiela 350g(1, 9), kasza jęczmienna 200g (1), gulasz wieprzowy 150g (1),buraki na ciepło 130g (1), kompot wiśniowy 220 ml

Podwieczorek: mandarynka 1 szt.

Kolacja:masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), jajko gotowane 70g (3), herbata czarna 220ml, sałata 30g 3 listki, **Posilek dodatkowy:**mus truskawkowy100g

<p style="text-align: center;">DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2094.6, [kJ] 8770.9, Białko [g] 71.8, Tłuszcz [g] 99.4, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 49.6, Węglowodany ogółem [g] 235.29, Cukry [g] 39.86, Błonnik pokarmowy [g] 14.4, Sól [g] 4.89.</p> <p style="text-align: center;">DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2022.3 [kJ] 8481.2, Białko [g] 81.7, Tłuszcz [g] 81.3, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 44.2, Węglowodany ogółem [g] 253.04, Cukry [g] 26.18, Błonnik pokarmowy [g] 14.38, Sól [g] 6.</p> <p>ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [KOD 3/6], WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2026.8, [kJ] 8493.8, Białko [g] 64.7, Tłuszcz [g] 91.1, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 50.9, Węglowodany ogółem [g] 243.31, Cukry [g] 36.81, Błonnik pokarmowy [g] 12.7, Sól [g] 3.1.</p> <p style="text-align: center;">DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2134.6, [kJ] 8948.6, Białko [g] 58.2, Tłuszcz [g] 93.8, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 52.7, Węglowodany ogółem [g] 270.65, Cukry [g] 39.3, Błonnik pokarmowy [g] 12.68, Sól [g] 3.89.</p>	<p style="text-align: center;">DIETA ŁATWOSTRAWNA [2]</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2083.6, [kJ] 8741.5, Białko [g] 72.8, Tłuszcz [g] 85.6, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 46.3, Węglowodany ogółem [g] 262.2, Cukry [g] 34.72, Błonnik pokarmowy [g] 13.79, Sól [g] 3.14.</p> <p style="text-align: center;">DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUB. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE. SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4](WRZODOWA)</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2083.6, [kJ] 8741.5, Białko [g] 72.8, Tłuszcz [g] 85.6, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 46.3, Węglowodany ogółem [g] 262.2, Cukry [g] 34.72, Błonnik pokarmowy [g] 13.79, Sól [g] 3.14.</p> <p style="text-align: center;">ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3](WĄTROBOWA)</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2083.6, [kJ] 8741.5, Białko [g] 72.8, Tłuszcz [g] 85.6, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 46.3, Węglowodany ogółem [g] 262.2, Cukry [g] 34.72, Błonnik pokarmowy [g] 13.79, Sól [g] 3.14.</p> <p style="text-align: center;">DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](wysokobiałkowa)-porcja x 2</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2497.8, [kJ] 10458.7, Białko [g] 99.1, Tłuszcz [g] 119.9, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 59.2 Węglowodany ogółem [g] 262.72, Cukry [g] 37.31, Błonnik pokarmowy [g] 14.32, Sól [g] 5.03.</p> <p style="text-align: center;">DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11]</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2002.9, [kJ] 8390.3, Białko [g] 64.8, Tłuszcz [g] 91.6, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 45.8, Węglowodany ogółem [g]237.3, Cukry [g] 36.36, Błonnik pokarmowy [g] 15.29, Sól [g] 3.69.</p>
--	--

W zakładzie używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerko-wiec, 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

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 II

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