

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 20.01.2024 (sobota)

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: kasza kukurydziana na mleku 400ml(7), B/M- kasza kukurydziana na wodzie 400ml (), masło tł.82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g (1), szynka tyrolska 60 g (6), serek fromage 1/2 szt. (50g) (7), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa ogórkowa z ryżem 400ml (1,7,9), ziemniaki 250g, mięso w jarzynach 200g(1,9), mieszanka kompotowa (agrest, czarna porzeczka, malina, truskawka) 220ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g (1), polędwica miodowa (drobiowa) 60g (6) herbata czarna 220 ml, papryka świeża 100 g</p> <p>Posilek dodatkowy: mus jabłkowy 100 ml</p> <p>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)</p> <p>Śniadanie: masło 82%20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g (1), szynka tyrolska 60 g (6), serek fromage 50g (7), herbata czarna b/c 220 ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa ogórkowa z ryżem 400ml(1,7,9), ziemniaki 250g, mięso w jarzynach 200g(1,9), mieszanka kompotowa (agrest, czarna porzeczka, malina, truskawka) 220ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio pszenne 50 g(1), graham 50g(1), szynka z indyka 60g (6), herbata czarna b/c 220ml, papryka świeża 100 g</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25 g(1), chleb graham 25g(1), serek wiejski 200g(7), B/M-pomidor 70g, pomidor 50g, 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: masło 82%20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g (1), szynka tyrolska 60 g (6), serek fromage ½ szt. 50g (7), herbata czarna b/c 220 ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa ryżowa 400ml (1,9), ziemniaki 250g, mięso w jarzynach 200g(1,9), mieszanka kompotowa (agrest, czarna porzeczka, malina, truskawka) 220ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio pszenne 50 g(1), graham 50g(1), szynka z indyka 60g (6), herbata czarna b/c 220ml, papryka świeża 100 g</p> <p>II Kolacja WĄT-CUKRZ: masło 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25 g(1), chleb graham 25g(1), serek wiejski 200g(7), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220 ml</p>	<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA [2], DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4] (WRZODOWA), ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3] (WĄTROBOWA)</p> <p>Śniadanie: kasza kukurydziana na mleku 400ml (7), B/M-kasza kukurydziana na wodzie 400ml(), masło tł. 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka tyrolska 60g (6), serek fromage ½ szt. 50g (7), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa ryżowa 400ml (1,9), ziemniaki 250g, mięso w jarzynach 200g(1,9), mieszanka kompotowa (agrest, czarna porzeczka, malina, truskawka) 220ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 100g (1), polędwica miodowa 60g (6), herbata czarna 220m, sałata zielona 3 listki</p> <p>Posilek dodatkowy: mus jabłkowy 100 ml</p> <p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](WYSOKOBIAŁKOWA)</p> <p>Śniadanie: kasza kukurydziana na mleku 400ml (7), B/M-kasza kukurydziana na wodzie 400ml(), masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka tyrolska 100g (6), serek fromage ½ szt. 50g (7), herbata czarna 220 ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa ryżowa 400ml (1,9), ziemniaki 250g, mięso w jarzynach 200g(1,9), mieszanka kompotowa (agrest, czarna porzeczka, malina, truskawka) 220ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo pszenne 100g (1), polędwica miodowa 100g (6), herbata czarna 220m, sałata zielona 3 listki</p> <p>Posilek dodatkowy: serek wiejski 200g(7)</p> <p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11]</p> <p>Śniadanie: kasza kukurydziana na wodzie 400ml(), masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka tyrolska 80g (6), miód 1 szt. 25 g, herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa ryżowa 400ml (1,9), ziemniaki 250g, mięso w jarzynach 200g(1,9), mieszanka kompotowa (agrest, czarna porzeczka, malina, truskawka) 220ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 100g (1), polędwica miodowa 60g (6), herbata czarna 220m, sałata zielona 3 listki</p> <p>Posilek dodatkowy: Mus jabłkowy 100 ml</p> <p>DIETA WEGETARIAŃSKA[WE]</p> <p>Śniadanie:kasza kukurydziana na mleku 400ml(7), B/M- kasza kukurydziana na wodzie 400ml (), masło 82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g (1), serek fromage 1 szt (100g) (7), miód 1 szt. 25 g. herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad:zupa ogórkowa z ryżem 400ml(1,7,9),ziemniaki 250g, sos jarzynowy 200g(1,9), mieszanka kompotowa (agrest, czarna porzeczka, malina, truskawka) 220ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt</p> <p>Kolacja:masło 82% 20g (7),pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g (1), serek tartare 2 szt, dżem brzoskwiniowy 2 st, herbata czarna 220 ml, papryka świeża 100 g</p> <p>Posilek dodatkowy: Mus jabłkowy 100 ml</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]	2027.1	Wartość energetyczna [kcal]	2007.8
Wartość energetyczna [kJ]	8495.8	Wartość energetyczna [kJ]	8420
Białko [g]	69.2	Białko [g]	66.2
Tłuszcz [g]	87.6	Tłuszcz [g]	82.9
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	45.6	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	42.8
Węglowodany ogółem [g]	249.96	Węglowodany ogółem [g]	258.9
Cukry [g]	59.72	Cukry [g]	61.73
Błonnik pokarmowy [g]	19.49	Błonnik pokarmowy [g]	19.46
Sól [g]	5.16	Sól [g]	4.38
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)		DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](wysokobiałkowa)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2181.6	Wartość energetyczna [kcal]	2264.7
Wartość energetyczna [kJ]	9143.3	Wartość energetyczna [kJ]	9494.7
Białko [g]	86.7	Białko [g]	110.4
Tłuszcz [g]	96.7	Tłuszcz [g]	97.3
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	51.5	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	49.8
Węglowodany ogółem [g]	248.72	Węglowodany ogółem [g]	245.66
Cukry [g]	39.67	Cukry [g]	50.45
Błonnik pokarmowy [g]	15.28	Błonnik pokarmowy [g]	17.82
Sól [g]	6.7	Sól [g]	7.28
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]	2029.1	Wartość energetyczna [kcal]	2008.3
Wartość energetyczna [kJ]	8500.1	Wartość energetyczna [kJ]	8434.8
Białko [g]	81.9	Białko [g]	69
Tłuszcz [g]	92.4	Tłuszcz [g]	72.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	49.2	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	32.4
Węglowodany ogółem [g]	225.59	Węglowodany ogółem [g]	279.8
Cukry [g]	39.68	Cukry [g]	50.94
Błonnik pokarmowy [g]	16.52	Błonnik pokarmowy [g]	19.87
Sól [g]	5.69	Sól [g]	5.37
		DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2133.5
		Wartość energetyczna [kJ]	8956.8
		Białko [g]	52.3
		Tłuszcz [g]	82.9
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	51.2
		Węglowodany ogółem [g]	301.23
		Cukry [g]	75.95
		Błonnik pokarmowy [g]	13.75
		Sól [g]	3.22

--	--

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.