

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 06.01.2024 (sobota)

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 350ml (1,7),B/M- kasza manna na wodzie 350ml masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 55g(1), chleb graham 25g(1), szynka konserwowa 40g (6), serek tartare 20g 1 szt.(7), herbata owoce leśne 220ml, ogórek zielony 50g</p> <p>Obiad: kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami 350g(1), risotto mięsno-warzywne 300g(9), sos pomidorowy 100g (1), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne75g(1),chleb graham 25g(1), pasztet pieczony 40g(1,6), herbata czarna 220ml, sałata zielona 30g,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus brzoskwiniowy 150g</p> <p>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)</p> <p>Śniadanie:masło 82%20g(7), pieczywo żytnio -pszenne 55g(1), chleb graham 25g(1), szynka konserwowa 40g (6), serek tartare 20g 1 szt.(7), herbata owoce leśne b/c 220ml, ogórek zielony 50g,</p> <p>Obiad: kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami 350g(1,3,7), risotto mięsno-warzywne 300g(9), sos pomidorowy 100g (1), kompot truskawkowy b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne75g, graham 25g(1), pasztet pieczony 40g(1,6), herbata czarna b/c 220ml, sałata zielona 30g,</p> <p>II Kolacja: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio -pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek wiejski 200ml(7), pomidor 30g, herbata czarna bez cukru 220ml</p> <p>ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [KOD 3/6], (WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA)</p> <p>Śniadanie:masło 82%20g(7), pieczywo żytnio -pszenne 55g(1), chleb graham 25g(1), szynka konserwowa 40g (6), serek tartare 20g 1 szt., herbata owoce leśne b/c220ml, pomidor 50g</p> <p>Obiad: zupa ziemniaczana 350g(1), risotto mięsno-warzywne 300g(9), sos pomidorowy 100g(1), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne75g, graham 25g(1), pasztet pieczony 40g(1,6), herbata czarna b/c 220ml, sałata zielona 30g,</p> <p>II Kolacja: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio -pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek wiejski 200ml(7), pomidor 30g, herbata czarna bez cukru 220ml</p> <p>DIETA WEGETARIAŃSKA + RYBA [WE]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 350ml (1,7),B/M- kasza manna na wodzie 350ml (1) masło 82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 55g(1), chleb graham 25g(1), miód 25g 1 szt, serek tartare 40g - 2 szt., herbata owoce leśne 220ml, ogórek zielony 50g</p> <p>Obiad: kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami 350g(1), risotto warzywne 300g(9), sos pomidorowy 100g (1), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne75g(1),chleb graham 25g(1), serek wiejski 200 g(7), herbata czarna 220ml, sałata zielona 30g,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus brzoskwiniowy 150g</p>	<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA [2]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 350ml (1,7),B/M- kasza manna na wodzie 350ml (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g (1,6), szynka konserwowa 40g (6), serek tartare 20g 1 szt.(7), herbata herbata owoce leśne 220ml, pomidor 50g</p> <p>Obiad: zupa ziemniaczana 350g(1), risotto mięsno-warzywne 300g(9), sos pomidorowy 100g(1) kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja:masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), pasztet pieczony 40g(1,6), herbata czarna 220ml, sałata zielona 30g,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus brzoskwiniowy 150g</p> <p>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4] (WRZODOWA)</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 350ml (1,7),B/M- kasza manna na wodzie 350ml (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g (1,6), szynka konserwowa 40g (6), serek tartare 20g 1 szt.(7), herbata herbata owoce leśne 220ml, pomidor 50g</p> <p>Obiad: zupa ziemniaczana 350g(1), risotto mięsno-warzywne 300g(9), sos pomidorowy 100g(1) kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja:masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), pasztet pieczony 40g(1,6), herbata czarna 220ml, sałata zielona 30g,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus brzoskwiniowy 150g</p> <p>ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3] (WĄTROBOWA)</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 350ml (1,7),B/M- kasza manna na wodzie 350ml (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g (1,6), szynka konserwowa 40g (6), serek tartare 20g 1 szt.(7), herbata herbata owoce leśne 220ml, pomidor 50g</p> <p>Obiad: zupa ziemniaczana 350g(1), risotto mięsno-warzywne 300g(9), sos pomidorowy 100g(1) kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja:masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), pasztet pieczony 40g(1,6), herbata czarna 220ml, sałata zielona 30g,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus brzoskwiniowy 150g</p> <p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](WYSOKOBIAŁKOWA)-porcja x 2 produktów białkowych</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 350ml (1,7),B/M- kasza manna na wodzie 350ml (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g (1,6), szynka konserwowa 80g (6), serek tartare 20g 1 szt.(7), herbata herbata owoce leśne 220ml, pomidor 50g</p> <p>Obiad: zupa ziemniaczana 350g(1), risotto mięsno-warzywne 350g(9), sos pomidorowy 100g(1) kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja:masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), pasztet pieczony 80g(1,6), herbata czarna 220ml, sałata zielona 30g.,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus brzoskwiniowy 150g</p> <p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na wodzie 350ml (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g (1,6), szynka konserwowa 60g (6), miód 25 1 szt., herbata herbata owoce leśne 220ml, pomidor 50g</p> <p>Obiad: zupa ziemniaczana 350g(1), risotto mięsno-warzywne 300g(9), sos pomidorowy 100g(1) kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja:masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), pasztet pieczony 40g(1,6), herbata czarna 220ml, sałata zielona 30g,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus brzoskwiniowy 150g</p>
--	---

Wartość odżywcza diet jadłospisu z dnia 06.01.2024 r.

<p style="text-align: center;">DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2468.1, [kJ] 10346.2, Białko [g] 95.1, Tłuszcz [g] 109.2, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 54.8, Węglowodany ogółem [g] 282.78, Cukry [g] 52.08, Błonnik pokarmowy [g] 13.35, Sól [g] 5.06.</p> <p style="text-align: center;">DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2179.7, [kJ] 9128.7, Białko [g] 78.6, Tłuszcz [g] 78.6, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 52, Węglowodany ogółem [g] 245.02, Cukry [g] 39.12, Błonnik pokarmowy [g] 15.53, Sól [g] 6.33.</p> <p style="text-align: center;">ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [KOD 3/6], WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2119.2, [kJ] 8871.2, Białko [g] 56.7, Tłuszcz [g] 100.4, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 43.1, Węglowodany ogółem [g] 256.7, Cukry [g] 42.98, Błonnik pokarmowy [g] 19.47, Sól [g] 4.56.</p> <p style="text-align: center;">DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2397.8, [kJ] 10078.8, Białko [g] 105.4, Tłuszcz [g] 84.1, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 49.6, Węglowodany ogółem [g] 311.38, Cukry [g] 57.16, Błonnik pokarmowy [g] 13.35, Sól [g] 3.58</p>	<p style="text-align: center;">DIETA ŁATWOSTRAWNA [2]</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2148.8, [kJ] 8871.2, Białko [g] 57.3, Tłuszcz [g] 100.4, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 47, Węglowodany ogółem [g] 261.14, Cukry [g] 43.15, Błonnik pokarmowy [g] 19.88, Sól [g] 4.57.</p> <p style="text-align: center;">DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUB. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE. SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4](WRZODOWA)</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2148.8, [kJ] 8871.2, Białko [g] 57.3, Tłuszcz [g] 100.4, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 47, Węglowodany ogółem [g] 261.14, Cukry [g] 43.15, Błonnik pokarmowy [g] 19.88, Sól [g] 4.57.</p> <p style="text-align: center;">ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3](WĄTROBOWA)</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2148.8, [kJ] 8871.2, Białko [g] 57.3, Tłuszcz [g] 100.4, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 47, Węglowodany ogółem [g] 261.14, Cukry [g] 43.15, Błonnik pokarmowy [g] 19.88, Sól [g] 4.57.</p> <p style="text-align: center;">DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](wysokobiałkowa)-porcja x 2</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2585.2, [kJ] 10801.9, Białko [g] 69.6, Tłuszcz [g] 140.6, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 57.2, Węglowodany ogółem [g] 269.86, Cukry [g] 43.44, Błonnik pokarmowy [g] 19.18, Sól [g] 6.52</p> <p style="text-align: center;">DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11]</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2060.9, [kJ] 8629.6, Białko [g] 48.5, Tłuszcz [g] 95.6, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 38.9, Węglowodany ogółem [g] 260.99, Cukry [g] 49.59, Błonnik pokarmowy [g] 19.18, Sól [g] 4.57</p>
---	---

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.