

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 07.01.2024 (niedziela)

DIETA PODSTAWOWA[1]	DIETA ŁATWOSTRAWNA [2]
<p>Śniadanie:masło82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 55g(1), chleb graham 25g (1), szynka gotowana 40g(6) ser żółty salami 40g (7), B/M- szynka gotowana 60g (6), kakao z mlekiem 220ml(7),pomidor 50g</p> <p>Obiad: zupa rosół z makaronem 350ml (1,3,9), ziemniaki got. 250g, udko duszone 1 szt (1), sos pietruszkowy 100g(1), surówka z czerwonej kapusty 130g, kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 75g(1), chleb graham 25g(1), pierś pieczona z indyka 40g (6), herbata czarna 220 ml, ogórek kiszony 70g,</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek jabłkowo-brzoskwiniowy 200 ml</p>	<p>Śniadanie: masło82%20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g(1,6), szynka gotowana 40g(6) serek deliser 17g 1 szt.(7), B/M- szynka gotowana 60g (6), kawa zbożowa z mlekiem 220ml(1,7), pomidor 50 g,</p> <p>Obiad:zupa rosół z makaronem 350ml (1,3,9),, ziemniaki got. 250g, udko gotowane 1 szt, sos pietruszkowy 100g(1), warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) 130g(1),kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 100 ml</p> <p>Kolacja: masło 82%20g (7), pieczywo pszenne 90g (1,6), pierś pieczona z indyka 40g (6), herbata czarna 220 ml, sałata strzępiasta 30g – 3 listki,</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek jabłkowo-brzoskwiniowy 200 ml</p>
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4] (WRZODOWA)
<p>Śniadanie: masło82%20g(7), pieczywo żytnio pszenne 55g, chleb graham 25g(1), szynka gotowana 40g(6), serek deliser 17g 1 szt.(7),B/M- szynka gotowana 60g (6), kawa zbożowa bez mleka b/c 220ml (1), pomidor 50 g</p> <p>Obiad: zupa rosół z makaronem 350ml (1,3,9), ziemniaki got. 250g, udko gotowane 1 szt, sos pietruszkowy 100g(1), surówka z czerwonej kapusty 130g, kompot truskawkowy b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 90g(1), pierś pieczona z indyka 40g (6), herbata czarna b/c 220 ml, ogórek kiszony 70g,</p>	<p>Śniadanie: masło82%20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g(1,6), szynka gotowana 40g(6) serek deliser 17g.(7), B/M- szynka gotowana 60g (6), kawa zbożowa z mlekiem 220ml(1,7), pomidor 50 g</p> <p>Obiad:zupa rosół z makaronem 350ml (1,3,9),, ziemniaki got. 250g, udko gotowane 1 szt, sos pietruszkowy 100g(1), warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) 130g(1),kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 100 ml</p> <p>Kolacja: masło 82%20g (7), pieczywo pszenne 90g (1,6), pierś pieczona z indyka 40g (6), herbata czarna 220 ml, sałata strzępiasta 30g – 3 listki,</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek jabłkowo-brzoskwiniowy 200 ml</p>
Ko Kolacja II: masło 82%5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 75g(1) chleb graham 25g(1), serek tartare 20g (7)pomidor 40g, B/M – pomidor 50g, herbata czarna b/c 220 ml ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [KOD 3/6] (WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA)	ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3] (WĄTROBOWA)
<p>Śniadanie: masło82%20g(7), pieczywo żytnio pszenne 55g, chleb graham 25g(1), szynka gotowana 40g(6)serek deliser 17g 1 szt.(7),B/M- szynka gotowana 60g (6),kawa zbożowa b/c 220ml, pomidor 50 g</p> <p>Obiad:zupa rosół z makaronem 350ml (1,3,9), ziemniaki got. 250g, udko gotowane 1 szt, sos pietruszkowy 100g(1), warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) 130g (1,9), kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 90g(1), pierś pieczona z indyka 40g (6), herbata czarna 220 ml, sałata strzępiasta 30g 3 listki,</p> <p>Kolacja II: masło 82%5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 75g(1), chleb graham 25g(1), serek tartare 20g (7). pomidor 40g, B/M – pomidor 50g, herbata czarna b/c 220 ml</p>	<p>Śniadanie: masło82%20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g(1,6), szynka gotowana 40g(6) serek deliser 17g (7), B/M- szynka gotowana 60g (6), kawa zbożowa z mlekiem 220ml(1,7), pomidor 50 g</p> <p>Obiad:zupa rosół z makaronem 350ml (1,3,9),, ziemniaki got. 250g, udko gotowane 1 szt, sos pietruszkowy 100g(1), warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) 130g(1),kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 100 ml</p> <p>Kolacja: masło 82%20g (7), pieczywo pszenne 90g (1,6), pierś pieczona z indyka 40g (6), herbata czarna 220 ml, sałata strzępiasta 30g – 3 listki,</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek jabłkowo-brzoskwiniowy 200 ml</p>
DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]	DIETA BOGATOBIALKOWA [9](WYSOKOBIALKOWA)-porcja x 2 produktów białkowych
<p>Śniadanie: masło82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 55g(1), chleb graham 25g (1), ser żółty salami 80g (7), kakao z mlekiem 220ml(7), pomidor 50 g</p> <p>Obiad: zupa rosół z makaronem 350ml (1,3,9), ziemniaki got. 250g, sos pietruszkowy 100g(1), warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) 130g (1,9), surówka z czerwonej kapusty 130g, kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 75g(1), chleb graham 25g(1), serek tartare 40g 2 szt., herbata czarna 220 ml, ogórek kiszony 70g,</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek jabłkowo-brzoskwiniowy 200 ml</p>	<p>Śniadanie: masło82%20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g(1,6), szynka gotowana 80g(6) serek deliser 17g 1 szt.(7), B/M- szynka gotowana 100g (6), kawa zbożowa z mlekiem 220ml(1,7), pomidor 50 g,</p> <p>Obiad:zupa rosół z makaronem 350ml (1,3,9),, ziemniaki got. 250g, udko gotowane 1 szt, sos pietruszkowy 100g(1), warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) 130g(1),kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 100 ml</p> <p>Kolacja: masło 82%20g (7), pieczywo pszenne 90g (1,6), pierś pieczona z indyka 80g (6), herbata czarna 220 ml, sałata strzępiasta 30g – 3 listki,</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek jabłkowo-brzoskwiniowy 200 ml</p>
	DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11]
<p>Zupa miksowana: płatki owsiane na mleku</p>	<p>Śniadanie: masło82%20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g(1,6), szynka gotowana 60g(6), kawa zbożowa na wodzie 220ml(1), pomidor 50 g,</p> <p>Obiad:zupa rosół z makaronem 350ml (1,3,9),, ziemniaki got. 250g, udko gotowane 1 szt, sos pietruszkowy 100g(1), warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) 130g(1),kompot truskawkowy 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 100 ml</p> <p>Kolacja: masło 82%20g (7), pieczywo pszenne 90g (1,6), pierś pieczona z indyka 40g (6), herbata czarna 220 ml, sałata strzępiasta 30g – 3 listki,</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek jabłkowo-brzoskwiniowy 200 ml</p>

LEGENDA: NAZWA NUMERACJI W ODDZIAŁACH (KĄCIKI ŻYWIENIOWE)

Opracował Dietetyk i Starszy Referent Działu Żywnienia

Wartość odżywcza diet jadłospisu z dnia 07.01.2024 r.

<p style="text-align: center;">DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2033.3 [kJ] 8539.2, Białko [g] 82, Tłuszcz [g] 80.3, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 33.8, Węglowodany ogółem [g] 265.14, Cukry [g] 18.76, Błonnik pokarmowy [g] 16.7, Sól [g] 4.36.</p> <p style="text-align: center;">DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2286.9, [kJ] 9604.6, Białko [g] 102.5, Tłuszcz [g] 83, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 35.6, Węglowodany ogółem [g] 293.3, Cukry [g] 21.08, Błonnik pokarmowy [g] 21.98, Sól [g] 6.04.</p> <p>ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [KOD 3/6], WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2286.9, [kJ] 9604.6, Białko [g] 102.5, Tłuszcz [g] 83, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 35.6, Węglowodany ogółem [g] 293.3, Cukry [g] 21.08, Błonnik pokarmowy [g] 21.98, Sól [g] 6.04.</p> <p style="text-align: center;">DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2345.8, [kJ] 9865.8, Białko [g] 84.1, Tłuszcz [g] 76.1, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 40.6, Węglowodany ogółem [g] 340.02, Cukry [g] 42.88, Błonnik pokarmowy [g] 17.85 Sól [g] 3.43.</p>	<p style="text-align: center;">DIETA ŁATWOSTRAWNA [2]</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2367.9 [kJ] 9954.6, Białko [g] 101.7, Tłuszcz [g] 80.3, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 38, Węglowodany ogółem [g] 318.15, Cukry [g] 23.94, Błonnik pokarmowy [g] 17.52, Sól [g] 4.23.</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] 2631.7, [kJ] 11053.6, Białko [g] 125.7, Tłuszcz [g] 96, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 42.8, Węglowodany ogółem [g] 327.56, Cukry [g] 26.93, Błonnik pokarmowy [g] 22.89, Sól [g] 5.77.</p> <p style="text-align: center;">DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11]</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2229.3, [kJ] 9369.2, Białko [g] 92.5, Tłuszcz [g] 78, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 35.8, Węglowodany ogółem [g] 297.39, Cukry [g] 16.64, Błonnik pokarmowy [g] 16.27, Sól [g] 4.55.</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.