

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 24.01.2024 (środa)

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: ryż na mleku 400ml (7), B/M- ryż na wodzie 400ml, masło 82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pierś pieczona z indyka 60g (6), serek deliser 1 szt.17g (7), herbata malinowa 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa koperkowa z makaronem 400g(1,7,9), ziemniaki got. 250g, bitka wieprzowa ze schabu duszona, w sosie własnym 200 g (mięso 100g +sos 100g)(1), surówka z białej kapusty z olejem rzepakowym 130g, kompot z jabłek 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajka i sera białego ze szczypiorkiem 100g (3,7), herbata czarna 220ml, ogórek świeży 100g,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus truskawkowy 200g</p>	<p>DIETY: LATWOSTRAWNA [2], LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</p> <p>Śniadanie: ryż na mleku 400ml (7), B/M- ryż na wodzie 400ml, masło tł.82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), pierś pieczona z indyka 60g (6), serek deliser 1 szt.17g (7), herbata poziomkowa 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa koperkowa z makaronem 400g(1,7,9), ziemniaki got. 250g, schab gotowany 100g, sos pietruszkowy100g (1), marchew gotowana 130g (1), kompot jabłkowy220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 100g(1,6), pasta z jajka i sera białego z natka pietruszki 100g (3,7), sałata strzępiasta 30g, herbata czarna 220 ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus truskawkowy 100g</p>
<p>DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]</p> <p>Śniadanie:masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pierś pieczona z indyka 60g(6), serek deliser 1 szt.17g (7), herbata poziomkowa b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa koperkowa z makaronem 400g(1,7,9), ziemniaki got. 250g, schab gotowany 100g, sos pietruszkowy 100g (1), surówka z białej kapusty z olejem rzepakowym 130g, kompot z jabłek b/c220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne50g, graham 50g(1), pasta z jajka i sera białego ze szczypiorkiem 100g (3,7), herbata czarna b/c 220ml, ogórek świeży 100g</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), pasztet drobiowy 40 g (1,6,7,9),sałata 30g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9]</p> <p>Śniadanie: ryż na mleku 400ml (7),B/M- ryż na wodzie 400ml, masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pierś pieczona z indyka 100g (6), serek deliser 1 szt.17g(7), herbata malinowa 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa koperkowa z makaronem 400g(1,7,9), ziemniaki got. 250g, schab gotowany 200g, sos pietruszkowy 100g (1), surówka z białej kapusty z olejem rzepakowym 130g, kompot z jabłek 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 jajka i sera białego ze szczypiorkiem 200g (3,7), herbata czarna 220ml, ogórek świeży 100g,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus truskawkowy 200g</p>
<p>DIETA LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU / DIETA 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), pierś pieczona z indyka 60g(6), serek deliser 1 szt.17g (7), herbata poziomkowa b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa koperkowa z makaronem 400g (1,7,9), ziemniaki got. 250g, schab gotowan100g, sos pietruszkowy 100g (1), marchew gotowana 130g (1), kompot z jabłek b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt</p> <p>Kolacja: masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g, chleb graham 50g(1), pasta z jajka i sera białego ze szczypiorkiem 100g (3,7), herbata czarna b/c 220ml, sałata strzępiasta 30g</p> <p>II Kolacja WĄTR-CUKRZ: masło 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb 25g, graham 25g (1), pasztet drobiowy 40 g (1,6,7,9), sałata 30g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: ryż na wodzie 400 ml, masło tł.82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pierś pieczona z indyka 80g (6), herbata malinowa 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa koperkowa z makaronem 400g(1,7,9), ziemniaki got. 250g, schab gotowany 100g, sos pietruszkowy 100g (1), surówka z białej kapusty z olejem rzepakowym 130g, kompot z jabłek 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt</p> <p>Kolacja: masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne50g(1), chleb graham 50g(1), jajko gotowane 2 szt. 100g(3), herbata czarna 220ml, ogórek świeży 100g,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus truskawkowy 200g</p>
	<p>DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]</p> <p>Śniadanie: ryż na mleku 400ml (7), B/M- ryż na wodzie 400ml, masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek deliser 2 szt. 34 g(7), dżem brzoskwiniowy 25g, herbata malinowa 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa koperkowa z makaronem 400g(1,3,9), ziemniaki got. 250g, kluski śląskie z masłem 6 szt (1,3,7), sos pietruszkowy 100g (1), surówka z białej kapusty z olejem rzepakowym 130g, kompot z jabłek 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt</p> <p>Kolacja: masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajka i sera białego ze szczypiorkiem 100g (3,7), herbata czarna 220ml, ogórek świeży 100g,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus truskawkowy 200g</p>

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 24.01.2024 r.

DIETA PODSTAWOWA[1]		DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2400.5	Wartość energetyczna [kcal]	2428
Wartość energetyczna [kJ]	10071.9	Wartość energetyczna [kJ]	10185.4
Białko [g]	76.9	Białko [g]	75.3
Tłuszcz [g]	96.5	Tłuszcz [g]	98.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	49	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	48.8
Węglowodany ogółem [g]	315.63	Węglowodany ogółem [g]	320.17
Cukry [g]	72.11	Cukry [g]	72.43
Błonnik pokarmowy [g]	19.49	Błonnik pokarmowy [g]	20.67
Sól [g]	3.11	Sól [g]	3.27
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA(wysokobiałkowa) [9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2351.6	Wartość energetyczna [kcal]	2775.7
Wartość energetyczna [kJ]	9856.4	Wartość energetyczna [kJ]	11631.1
Białko [g]	74.7	Białko [g]	103.7
Tłuszcz [g]	103.6	Tłuszcz [g]	124.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	51	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	57.7
Węglowodany ogółem [g]	288.51	Węglowodany ogółem [g]	320.62
Cukry [g]	55.15	Cukry [g]	73.87
Błonnik pokarmowy [g]	16.99	Błonnik pokarmowy [g]	20.85
Sól [g]	3.64	Sól [g]	4.27
ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA [3/6]		DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2305	Wartość energetyczna [kcal]	2307.3
Wartość energetyczna [kJ]	9667.2	Wartość energetyczna [kJ]	9683.1
Białko [g]	79.3	Białko [g]	71.4
Tłuszcz [g]	95.8	Tłuszcz [g]	90.7
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	48.3	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	44.9
Węglowodany ogółem [g]	290.52	Węglowodany ogółem [g]	311.08
Cukry [g]	57.36	Cukry [g]	63.52
Błonnik pokarmowy [g]	18.49	Błonnik pokarmowy [g]	19.61
Sól [g]	3.8	Sól [g]	2.9
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2475
		Wartość energetyczna [kJ]	10390.1
		Białko [g]	60.9
		Tłuszcz [g]	94.8
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	47.4
		Węglowodany ogółem [g]	354.5
		Cukry [g]	79.78
		Błonnik pokarmowy [g]	20.23
		Sól [g]	2.32

--	--

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

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.