

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 08.01.2024 (poniedziałek)

<p style="text-align: center;">DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: kasza jaglana na mleku 350ml (7), B/M- kasza jaglana na wodzie 350ml 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, papryka świeża 50g</p> <p>Obiad: zupa krupnik 350g(1,9), kotlety ziemniaczane 2 szt (1,3), kapusta po litewsku duszona 130g (1,9), kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne75g(1), chleb graham 25g(1), mortadela 40g (6), herbata czarna 220ml, sałata strzępiasta 30g 3 liście</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)</p> <p style="text-align: center;">DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)</p> <p>Śniadanie: masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 55g(1), chleb graham 25g(1), polędwica miodowa (drobiowa) 40g (6), serek tartare 20g 1 szt.(7), herbata czarna b/c 220ml, papryka świeża 50g,</p> <p>Obiad:zupa krupnik 350g(1,9), ziemniaki got. 250g, sos mięsny 150g (1), puree z selera 130g (1,9), kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne75g, graham 25g(1), mortadela 40g (6) herbata czarna b/c 220ml, sałata strzępiasta 30g 3 listki</p> <p>II Kolacja: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), jogurt naturalny 150g (7), pomidor 30g, herbata czarna b/c 220ml</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>Śniadanie:masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 55g(1), chleb graham 25g(1), polędwica miodowa (drobiowa) 40g (6),serek tartare 20g 1 szt.(7),herbata czarna 220ml, pomidor 50g</p> <p>Obiad: zupa krupnik 350g(1,9), ziemniaki got. 250g, sos mięsny 150g (1), puree z selera 130g (1,9), kompot z czarnej porzeczki b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne75g, graham 25g(1), mortadela 40g (6) herbata czarna b/c 220ml, sałata strzępiasta 30g 3 listki</p> <p>II Kolacja: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), jogurt naturalny 150g (7), pomidor 30g, herbata czarna b/c 220ml</p> <p style="text-align: center;">DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]</p> <p>Śniadanie: kasza jaglana na mleku 350ml (7), B/M- kasza jaglana na wodzie 350ml masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 55g(1), chleb graham 25g(1), serek tartare ziołowy 2 szt 40g, dżem truskawkowy niskosłodzony 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, papryka świeża 50g</p> <p>Obiad: zupa krupnik 350g(1,9), kotlety ziemniaczane 2 szt (1,3), kapusta po litewsku duszona 130g (1,9), kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne75g(1), chleb graham 25g(1), jajka 2 szt. (3), herbata czarna 220ml, sałata strzępiasta 30g 3 liście</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)</p>	<p style="text-align: center;">DIETA ŁATWOSTRAWNA [2]</p> <p>Śniadanie: kasza jaglana na mleku 350ml (7),B/M- kasza jaglana na wodzie 350ml, masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g (1,6), polędwica miodowa (drobiowa) 40g (6), dżem truskawkowy niskosłodzony 25g 1 szt. pomidor 50g, herbata czarna 220ml,</p> <p>Obiad:zupa krupnik 350g(1,9), ziemniaki got. 250g, sos mięsny 150g (1), puree z selera 130g (1,9),kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja:masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), mortadela 40g (6),herbata czarna 220ml, sałata strzępiasta 30g 3 liście</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)</p> <p style="text-align: center;">DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁADKOWEGO [4] (WRZODOWA)</p> <p>Śniadanie: kasza jaglana na mleku 350ml (7),B/M- kasza jaglana na wodzie 350ml, masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g (1,6), polędwica miodowa (drobiowa) 40g (6), dżem truskawkowy niskosłodzony 25g 1 szt. pomidor 50g, herbata czarna 220ml,</p> <p>Obiad:zupa krupnik 350g(1,9), ziemniaki got. 250g, sos mięsny 150g (1), puree z selera 130g (1,9),kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja:masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), mortadela 40g (6),herbata czarna 220ml, sałata strzępiasta 30g 3 liście</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)</p> <p style="text-align: center;">ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3] (WĄTROBOWA)</p> <p>Śniadanie: kasza jaglana na mleku 350ml (7),B/M- kasza jaglana na wodzie 350ml, masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g (1,6), polędwica miodowa (drobiowa) 40g (6), dżem truskawkowy niskosłodzony 25g 1 szt. pomidor 50g, herbata czarna 220ml,</p> <p>Obiad:zupa krupnik 350g(1,9), ziemniaki got. 250g, sos mięsny 150g (1), puree z selera 130g (1,9),kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja:masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), mortadela 40g (6),herbata czarna 220ml, sałata strzępiasta 30g 3 liście</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)</p> <p style="text-align: center;">DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](WYSOKOBIAŁKOWA)-porcja x 2 produktów białkowych</p> <p>Śniadanie: kasza jaglana na mleku 350ml (7),B/M- kasza jaglana na wodzie 350ml, masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)75g (1,6), polędwica miodowa (drobiowa) 80g (6), dżem truskawkowy niskosłodzony 25g 1 szt. pomidor 50g, herbata czarna 220ml,</p> <p>Obiad:zupa krupnik 350g(1,9), ziemniaki got. 250g, sos mięsny 200 g (1), puree z selera 130g (1,9), kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja:masło 82% 20g(7), pieczywo pszenne 90g(1,6), mortadela 80g (6), herbata czarna 220ml, sałata31</p> <p>Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)</p> <p style="text-align: center;">DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11]</p> <p>Śniadanie: kasza jaglana na wodzie 350ml (7), masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 75g (1,6), polędwica miodowa (drobiowa) 60g (6), dżem truskawkowy niskosłodzony 25g 1 szt. pomidor 50g, herbata czarna 220ml,</p> <p>Obiad: zupa krupnik 350g(1,9), ziemniaki got. 250g, sos mięsny 150g (1), puree z selera 130g (1,9),kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja:masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), mortadela 40g (6), herbata czarna 220ml, sałata strzępiasta 30g 3 liście</p> <p>Posilek dodatkowy: Mus truskawkowy 100g</p>
---	---

LEGENDA: NAZWA NUMERACJI W ODDZIAŁACH (KĄCIKI ŻYWIENIOWE)

Opracował Dietetyk i Starszy Referent Działu Żywnienia

Wartość odżywcza diet jadłospisu z dnia 08.01.2024 r.

<p style="text-align: center;">DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2107.2 [kJ] 8861.7, Białko [g] 97.8, Tłuszcz [g] 64.8, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 35.2, Węglowodany ogółem [g] 295.92, Cukry [g] 42.67, Błonnik pokarmowy [g] 25.81, Sól [g] 3.49.</p> <p style="text-align: center;">DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2108.5 [kJ] 8869.5, Białko [g] 95.3, Tłuszcz [g] 61.4, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 32.9, Węglowodany ogółem [g] 308.69, Cukry [g] 35.84, Błonnik pokarmowy [g] 30.17, Sól [g] 3.57.</p> <p>ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [KOD 3/6], WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2083.4 [kJ] 8764.8, Białko [g] 93.1, Tłuszcz [g] 59.6, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 32.3, Węglowodany ogółem [g] 308.58, Cukry [g] 35.8, Błonnik pokarmowy [g] 30.17, Sól [g] 3.51.</p> <p style="text-align: center;">DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2017.9 [kJ] 8501.3, Białko [g] 101.2, Tłuszcz [g] 51, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 28.1, Węglowodany ogółem [g] 299.53, Cukry [g] 34.23, Błonnik pokarmowy [g] 22.32, Sól [g] 2.95.</p>	<p style="text-align: center;">DIETA ŁATWOSTRAWNA [2]</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2105.6 [kJ] 8873.7, Białko [g] 103, Tłuszcz [g] 51.3, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 28.2, Węglowodany ogółem [g] 319.02, Cukry [g] 36.44, Błonnik pokarmowy [g] 22.5, Sól [g] 2.88.</p> <p style="text-align: center;">DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUB. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE. SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4](WRZODOWA)</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2105.6 [kJ] 8873.7, Białko [g] 103, Tłuszcz [g] 51.3, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 28.2, Węglowodany ogółem [g] 319.02, Cukry [g] 36.44, Błonnik pokarmowy [g] 22.5, Sól [g] 2.88.</p> <p style="text-align: center;">ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3](WĄTROBOWA)</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2105.6 [kJ] 8873.7, Białko [g] 103, Tłuszcz [g] 51.3, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 28.2, Węglowodany ogółem [g] 319.02, Cukry [g] 36.44, Błonnik pokarmowy [g] 22.5, Sól [g] 2.88.</p> <p style="text-align: center;">DIETA BOGATOBIĄŁKOWA [9](wysokobiałkowa)-porcja x 2</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2097.6 [kJ] 8836.4, Białko [g] 102.6, Tłuszcz [g] 53, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 29.3, Węglowodany ogółem [g] 314.9, Cukry [g] 40.23, Błonnik pokarmowy [g] 24.89, Sól [g] 3.02.</p> <p style="text-align: center;">DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11]</p> <p>Wartość energetyczna [kcal] 2096.1 [kJ] 8806.4, Białko [g] 83, Tłuszcz [g] 72.1, Kwasy tłuszczowe nasycone [g] 35.8, Węglowodany ogółem [g] 290.61, Cukry [g] 40.28, Błonnik pokarmowy [g] 23.87, Sól [g] 3.59.</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.