

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 14.01.2024 (niedziela)

<p style="text-align: center;">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), kiełbasa szynkowa wieprzowa 60g (6), serek deliser 1 szt.17g (7), herbata poziomkowa 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g, bitka wieprzowa ze schabu duszona, w sosie własnym 200 g (1), surówka z białej kapusty z olejem rzepakowym 130g, kompot z jabłek220 ml</p> <p>Podwieczorek: soczek pomarańczowy 200ml</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne100g(1), chleb graham 25g(1), pierś pieczona z indyka 60g(6), herbata czarna 220ml, ogórek świeży 100g,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus truskawkowy 200g</p>	<p style="text-align: center;">DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4] (WRZODOWA), ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3] (WĄTROBOWA)</p> <p>Śniadanie: ryż na mleku 400ml (7), B/M- ryż na wodzie 400ml, masło 82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), kiełbasa szynkowa wieprzowa 60g (6), serek deliser 1 szt. 17g (7), herbata poziomkowa 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa rosół z makaronem 400g(1,3,9), ziemniaki got. 250g, schab gotowany 100g, sos pietruszkowy100g (1), marchew gotowana 130g (1), kompot jabłkowy220 ml</p> <p>Podwieczorek: soczek pomarańczowy 200ml</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), pierś pieczona z indyka 60g (6), sałata strzępiasta 30g, herbata czarna 220 ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus truskawkowy 100g</p>
<p style="text-align: center;">DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]</p> <p>Śniadanie: masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), kiełbasa szynkowa wieprzowa 60g (6), serek deliser 1 szt.17g (7), herbata poziomkowa b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa rosół z makaronem 400g(1,3,9), ziemniaki got. 250g, schab gotowany 100g, sos pietruszkowy 100g (1), marchew gotowana 130g (1), kompot z jabłek 220 ml</p> <p>Podwieczorek: soczek pomarańczowy 200 ml</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50, graham 50g(1), pierś pieczona z indyka 60g (6), herbata czarna b/c 220 ml, ogórek świeży 50g</p> <p>II Kolacja CUKRZ : masło 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek tartare 1 szt. 20g, sałata 30g, herbata czarna bez cukru 220ml</p>	<p style="text-align: center;">DIETA BOGATOBIALKOWA [9](WYSOKOBIALKOWA)</p> <p>Śniadanie: ryż na mleku 400ml (7),B/M- ryż na wodzie 400ml, masło 82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), kiełbasa szynkowa wieprzowa 100g (6), serek deliser 1 szt.17g (7), herbata poziomkowa 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa rosół z makaronem 400g(1,3,9), ziemniaki got. 250g, schab gotowany 200g, sos pietruszkowy100g (1), marchew gotowana 130g (1), kompot jabłkowy220 ml</p> <p>Podwieczorek: soczek pomarańczowy 200ml</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), pierś pieczona z indyka 100g (6), sałata strzępiasta 30g, herbata czarna 220 ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus truskawkowy 100g</p>
<p style="text-align: center;">DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/ DIETA OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [3/6],</p> <p>Śniadanie:masło 82%20g(7), pieczywo żytnio -pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), kiełbasa szynkowa wieprzowa 60g (6), serek deliser 1 szt.17g (7), herbata poziomkowa b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa rosół z makaronem 400g(1,3,9), ziemniaki got. 250g, schab gotowany 100g, sos pietruszkowy 100g (1), marchew gotowana 130g (1), kompot z jabłek 220 ml</p> <p>Podwieczorek: soczek pomarańczowy 200 ml</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g, graham 50g(1), pierś pieczona z indyka 60g (6), herbata czarna b/c 220ml, sałata strzępiasta 2 listki</p> <p>II Kolacja WĄT-CUKRZ: masło 82% 10g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek tartare 2 szt. 40g, sałata 30g, herbata czarna bez cukru 220ml</p>	<p style="text-align: center;">DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11]</p> <p>Śniadanie: ryż na wodzie 400ml, masło 82%20g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), kiełbasa szynkowa wieprzowa 80g (6), herbata poziomkowa 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa rosół z makaronem 400g(1,3,9), ziemniaki got. 250g, schab gotowany 100g, sos pietruszkowy100g (1), marchew gotowana 130g (1), kompot jabłkowy220 ml</p> <p>Podwieczorek: soczek pomarańczowy 200ml</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 90g(1,6), pierś pieczona z indyka 60g (6), sałata strzępiasta 30g, herbata czarna 220 ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus truskawkowy 100g</p>
	<p style="text-align: center;">DIETA WEGETARIAŃSKA [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), dżem truskawkowy 25g, serek deliser 2 szt. 34g(7), herbata poziomkowa 220ml, pomidor 100g</p> <p>Obiad: zupa rosół z makaronem 400g(1,3,9), ziemniaki got. 250g, sos pietruszkowy 100g(1), jajko gotowane 2 szt. 140g (3), surówka z białej kapusty z olejem rzepakowym 130g, kompot z jabłek 220 ml</p> <p>Podwieczorek: soczek pomarańczowy 200ml</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne100g(1), chleb graham 25g(1), serek tartare 2 szt. 40g, miód naturalny 25g, herbata czarna 220ml, ogórek świeży 100g,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus truskawkowy 200g</p>

LEGENDA: NAZWA NUMERACJI W ODDZIAŁACH (KĄCIKI ŻYWIENIOWE)

Opracował Dietetyk i Starszy Referent Działu Żywnienia

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 14.01.2024 r.

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]	2340.7	Wartość energetyczna [kcal]	2365.2
Wartość energetyczna [kJ]	9823.7	Wartość energetyczna [kJ]	9928.4
Białko [g]	75.8	Białko [g]	74.3
Tłuszcz [g]	92.2	Tłuszcz [g]	91.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	44	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	44.1
Węglowodany ogółem [g]	310.6	Węglowodany ogółem [g]	320.66
Cukry [g]	81.2	Cukry [g]	82.95
Błonnik pokarmowy [g]	17.93	Błonnik pokarmowy [g]	19.13
Sól [g]	4.52	Sól [g]	4.72
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)		DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](wysokobiałkowa)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2248.7	Wartość energetyczna [kcal]	2365.2
Wartość energetyczna [kJ]	9430.7	Wartość energetyczna [kJ]	9928.4
Białko [g]	71.8	Białko [g]	74.3
Tłuszcz [g]	94.8	Tłuszcz [g]	91.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	45.5	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	44.1
Węglowodany ogółem [g]	284.85	Węglowodany ogółem [g]	320.66
Cukry [g]	65.88	Cukry [g]	82.95
Błonnik pokarmowy [g]	15.89	Błonnik pokarmowy [g]	19.13
Wartość energetyczna [kcal]	2248.7	Sól [g]	4.72
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]	2248.7	Wartość energetyczna [kcal]	2365.2
Wartość energetyczna [kJ]	9430.7	Wartość energetyczna [kJ]	9928.4
Białko [g]	71.8	Białko [g]	74.3
Tłuszcz [g]	94.8	Tłuszcz [g]	91.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	45.5	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	44.1
Węglowodany ogółem [g]	284.85	Węglowodany ogółem [g]	320.66
Cukry [g]	65.88	Cukry [g]	82.95
Błonnik pokarmowy [g]	15.89	Błonnik pokarmowy [g]	19.13
Sól [g]	4.59	Sól [g]	4.72

DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]	
parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2132.1
Wartość energetyczna [kJ]	8956.7
Białko [g]	61.7
Tłuszcz [g]	76.8
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	40.9
Węglowodany ogółem [g]	307.28
Cukry [g]	81.75
Błonnik pokarmowy [g]	17.84
Sól [g]	3.07

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 glukozy na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1);
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1);
 - c) syropów glukozy 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.