

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1), masło tł. 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g (1), kiełbasa krakowska 60g (6), serek deliser 17g 1 szt. (7), rzodkiewka 100g, herbata owoce leśne 220 ml</p> <p>Obiad: zupa rosół z makaronem 400ml (1,3,9), ziemniaki 250g, kotlet smażony z piersi kurczaka 100g (1,3), surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 130g, kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p>Podwieczorek: soczek brzoskwiniowy 200ml</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g (1), szynka tyrolska 60g (6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: mus jabłkowy 100g</p>	<p>DIETY: LATWOSTRAWNA [2], LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUB. POBUDZAJĄCYCH WYDZ. SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA) [4], LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)[3],</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml (1), masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), kiełbasa krakowska 60g (6), serek deliser 1 szt. 17g(7), sałata 30 g, herbata owoce leśne 220 ml,</p> <p>Obiad: zupa rosół z makaronem 400ml (1,3,9), ziemniaki 250g, pierś z kurczaka gotowana 100g, sos koperkowy 100g (1), marchew gotowana 130g (1), kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p>Podwieczorek: soczek brzoskwiniowy 200ml</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 100 g(1,6), szynka tyrolska 60g (6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: mus jabłkowy 100g</p>
<p>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)</p> <p>Śniadanie: masło tł. 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g (1), kiełbasa krakowska 60g (6), serek deliser 40g (7), rzodkiewka 100g, herbata owoce leśne b/c 220 ml</p> <p>Obiad: zupa rosół z makaronem 400ml (1,3,9), ziemniaki 250g, pierś z kurczaka gotowana 100g, sos koperkowy 100g (1), surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 130g, kompot z czarnej porzeczki b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: soczek brzoskwiniowy 200ml</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 75 g(1), chleb graham 25g (1), szynka tyrolska 60g (6), herbata czarna b/c 220ml, pomidor 50g</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 10g tł.82%(7), pieczywo żytnio-pszenne 25 g(1), chleb graham 25g(1), serek tartare 40 g 2 szt. (7), ogórek zielony 50g, B/M-ogórek zielony 70g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](WYSOKOBIAŁKOWA)</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml(1,7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1), masło 82%20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), kiełbasa krakowska 100g (6), serek deliser 1 szt. 20g (7), sałata 30 g, herbata owoce leśne 220 ml,</p> <p>Obiad: zupa rosół z makaronem 400ml (1,7,9), ziemniaki 250g, pierś z kurczaka gotowana 200g, sos koperkowy 100g (1), marchew gotowana 130g (1), kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p>Podwieczorek: soczek brzoskwiniowy 200ml</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 100 g(1,6), szynka tyrolska 100g (6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p>Posilek dodatkowy: mus jabłkowy 100g</p>
<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU)/</p> <p>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]</p> <p>Śniadanie: masło 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g (1), kiełbasa krakowska 60g (6), serek deliser 40g (7), sałata 30g, herbata owoce leśne b/c 220 ml,</p> <p>Obiad: zupa rosół z makaronem 400ml (1,3,9), ziemniaki 250g, pierś z kurczaka gotowana 100g, sos koperkowy 100g (1), marchew gotowana 130g (1), kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p>Podwieczorek: soczek brzoskwiniowy 200ml</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 75 g(1), chleb graham 25g (1), szynka tyrolska 60g (6), herbata czarna b/c 220 ml, pomidor 100g,</p> <p>II Kolacja WĄTR-CUKRZ: masło 10g82%(7), pieczywo żytnio-pszenne 25 g(1), chleb graham 25g(1), serek tartare ziołowy 40 g 2 szt (7), herbata czarna .b/c 220ml</p>	<p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11]</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1), masło tł. 82%20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), kiełbasa krakowska 80g (6), jajko 50g 1 szt. sałata 30 g, herbata owoce leśne 220 ml,</p> <p>Obiad: zupa rosół z makaronem 400ml (1,7,9), ziemniaki 250g, pierś z kurczaka gotowana 100g, sos koperkowy 100g (1), marchew gotowana 130g (1), kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p>Podwieczorek: soczek brzoskwiniowy 200ml</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo pszenne 100 g(1,6), szynka tyrolska 80g (6), herbata czarna 220ml, pomidor 50g</p> <p>Posilek dodatkowy: mus jabłkowy 100g</p>
	<p>DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1), masło t. 82%20g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g (1), deliser 17g 1 szt. (7), jajko gotowane 100g 2 szt. (3), rzodkiewka 100g, herbata owoce leśne 220 ml,</p> <p>Obiad: zupa rosół z makaronem 400ml (1,3,9), kluski śląskie z masłem 6 szt. 300g (1,3,7), surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 130g, kompot z czarnej porzeczki 220 ml</p> <p>Podwieczorek: soczek brzoskwiniowy 200ml</p> <p>Kolacja: masło 82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g (1), serek tartare ziołowy 2 szt., dżem porzeczkowy 50g 2 szt., herbata czarna 220ml, pomidor 100g,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus jabłkowy 100g</p>

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]	2131.5	Wartość energetyczna [kcal]	2269.3
Wartość energetyczna [kJ]	8942.3	Wartość energetyczna [kJ]	9518.8
Białko [g]	80.1	Białko [g]	87.2
Tłuszcz [g]	85.8	Tłuszcz [g]	92.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	37.8	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	46.2
Węglowodany ogółem [g]	269.11	Węglowodany ogółem [g]	282.18
Cukry [g]	57.23	Cukry [g]	54.72
Błonnik pokarmowy [g]	18.84	Błonnik pokarmowy [g]	20.46
Sól [g]	5.25	Sól [g]	5.36
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)		DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](wysokobiałkowa)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2149.7	Wartość energetyczna [kcal]	2482.2
Wartość energetyczna [kJ]	9014.8	Wartość energetyczna [kJ]	10410.4
Białko [g]	84.5	Białko [g]	115.1
Tłuszcz [g]	91.3	Tłuszcz [g]	103.1
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	47.9	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	50
Węglowodany ogółem [g]	255	Węglowodany ogółem [g]	283.47
Cukry [g]	40.39	Cukry [g]	54.9
Błonnik pokarmowy [g]	15.22	Błonnik pokarmowy [g]	20.46
Sól [g]	4.78	Sól [g]	6.74
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]	2417.8	Wartość energetyczna [kcal]	2042.9
Wartość energetyczna [kJ]	10150.2	Wartość energetyczna [kJ]	8582.1
Białko [g]	89.5	Białko [g]	84.4
Tłuszcz [g]	94.7	Tłuszcz [g]	72.3
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	48.1	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.7
Węglowodany ogółem [g]	308.98	Węglowodany ogółem [g]	273.55
Cukry [g]	37.63	Cukry [g]	44.86
Błonnik pokarmowy [g]	14.58	Błonnik pokarmowy [g]	20.24
Sól [g]	4.96	Sól [g]	5.77
		DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2044
		Wartość energetyczna [kJ]	8589.4
		Białko [g]	57.3
		Tłuszcz [g]	70.5
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.2
		Węglowodany ogółem [g]	304.32
		Cukry [g]	72.42
		Błonnik pokarmowy [g]	18.82
		Sól [g]	2.61

--	--

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 Żywienia

Jadłospis zatwierdzony przez Kierownika Działu Żywienia

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.