

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 400 ml (1psz,7), masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1psz,1żyt), chleb graham 50g (1psz,1żyt,1 jęcz), szynka wieprzowa gotowana 60g(6),serek tartare ziołowy 20g 1 szt. (7), papryka 100g, herbata czarna 220ml</p> <p>Obiad: Zupa szpinakowa z ryżem 400g (1psz,7,9), ziemniaki got. 250g, kotlet schabowy wieprzowy smażony 100g (1psz,3), surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, papryką z olejem rzepakowym 130g, kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: drożdżówka ok. 100g (1psz,3,7)</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1psz,1żyt), chleb graham 50g (1psz,1żyt,1 jęcz), pasztet pieczony drobiowo – wieprzowy 60g (6), pomidor 100g, herbata leśna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek owocowy 200ml</p> <p>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [6]</p> <p>Śniadanie: masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1psz,1żyt), chleb graham 50g (1psz,1żyt,1 jęcz), szynka wieprzowa gotowana 60g(6), serek tartare ziołowy 20g 1 szt. (7), papryka 100g,herbata czarna b/c 220ml</p> <p>Obiad: Zupa szpinakowa z ryżem 400g (1psz,7,9), ziemniaki got. 250g, bitka wieprzowa w sosie pomidorowym (100g mięso + 100 g sos) (1psz), surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, papryka z olejem rzepakowym 130g, kompot z aronii b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt. / ok. 100g</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1psz,1żyt), chleb graham 50g (1psz,1żyt,1 jęcz), pasztet pieczony drobiowo – wieprzowy 60g (6), pomidor 100g, herbata leśna b/c 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1psz,1żyt), chleb graham 25g (1psz1żyt,1jęcz) serek deliser 34g 2 szt. (7), pomidor 50g, herbata leśna b/c 220ml</p> <p>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU)/DIETA OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]</p> <p>Śniadanie: masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1psz,1żyt), chleb graham 50g (1psz,1żyt,1 jęcz), szynka wieprzowa gotowana 60g(6), serek tartare ziołowy 20g 1 szt. (7),herbata czarna b/c 220ml, rozszponka 30g</p> <p>Obiad: Zupa szpinakowa z ryżem 400g (1psz,7,9), ziemniaki got. 250g, bitka wieprzowa w sosie pomidorowym (100g mięso + 100 g sos) (1psz), brokuł got. 130g, kompot z aronii b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: mus owocowy 1 szt. 100g</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1psz,1żyt), chleb graham 50g (1psz,1żyt,1 jęcz), pasztet pieczony drobiowo – wieprzowy 60g (6), pomidor 100g, herbata leśna b/c 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1psz,1żyt), chleb graham 25g (1psz1żyt,1jęcz) serek deliser 34g 2 szt. (7), pomidor 50g, herbata leśna b/c 220ml</p>	<p>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 400 ml (1psz,7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1psz,1żyt,6), masło tł.82% 15g (7), szynka wieprzowa gotowana 60g(6), serek tartare ziołowy 20g 1 szt. (7), herbata czarna 220ml, rozszponka 30g</p> <p>Obiad: Zupa szpinakowa z ryżem 400g (1psz,7,9), ziemniaki got. 250g, bitka wieprzowa w sosie pomidorowym (100g mięso + 100 g sos) (1psz), brokuł got. 130g, kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: drożdżówka ok. 100g (1psz,3,7)</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1psz,1żyt,6), pasztet pieczony drobiowo – wieprzowy 60g (6), pomidor 100g, herbata leśna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek owocowy 200ml</p> <p>DIETA BOGATOBIALKOWA(WYSOKOBIALKOWA) [9]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 400 ml (1psz,7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1psz,1żyt,6), masło tł.82% 15g (7), szynka wieprzowa gotowana 100g(6), serek tartare ziołowy 20g 1 szt. (7), herbata czarna 220ml, rozszponka 30g</p> <p>Obiad: Zupa szpinakowa z ryżem 400g (1psz,7,9), ziemniaki got. 250g, bitka wieprzowa w sosie pomidorowym (200g mięso + 100 g sos) (1psz), brokuł got. 130g, kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: drożdżówka ok. 100g (1psz,3,7)</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1psz,1żyt,6), pasztet pieczony drobiowo – wieprzowy 60g (6), pomidor 100g, pomidor 100g, herbata leśna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek owocowy 200ml</p> <p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: ryż na wodzie 400ml, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1psz,1żyt,6), margaryna roślinna 80% tł 10g, szynka wieprzowa gotowana 60g(6), dżem wiśniowy 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, rozszponka 30g</p> <p>Obiad: Zupa szpinakowa z ryżem bez zabielenia 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, bitka wieprzowa w sosie pomidorowym (100g mięso + 100 g sos) (1psz), brokuł got. 130g, kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: mandarynka 1 szt. / ok. 100g</p> <p>Kolacja: margaryna roślinna 80% tł 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1psz,1żyt,6), pasztetpieczony drobiowo – wieprzowy 60g (6), pomidor 100g, pomidor 100g, herbata leśna 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek owocowy 200ml</p> <p>DIETA WEGETARIAŃSKA +ryby [1/WE]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 400 ml (1psz,7), masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1psz,1żyt), chleb graham 50g (1psz,1żyt,1 jęcz), dżem wiśniowy 50g 2 szt., serek tartare ziołowy 40g 2 szt. (7), herbata czarna 220ml, papryka 100g</p> <p>Obiad: Zupa szpinakowa z ryżem 400g (1psz,7,9), ziemniaki got. 250g, kotlet smażony z kaszy jaglanej w sosie pomidorowym (100g kotlet + 100 g sos) (1,3), surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, papryka z olejem rzepakowym 130g, kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: drożdżówka ok. 100g (1psz,3,7)</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1psz,1żyt), chleb graham 50g (1psz,1żyt,1 jęcz), pomidor 100g, herbata leśna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek owocowy 200ml</p>
--	---

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 01.01.2025r.

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]	2025.8	Wartość energetyczna [kcal]	2240.9
Wartość energetyczna [kJ]	8508.8	Wartość energetyczna [kJ]	9397.4
Białko [g]	83	Białko [g]	90.5
Tłuszcz [g]	74	Tłuszcz [g]	93.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.9	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	39.1
Węglowodany ogółem [g]	265.26	Węglowodany ogółem [g]	268.68
Cukry [g]	54.59	Cukry [g]	51.4
Błonnik pokarmowy [g]	16.99	Błonnik pokarmowy [g]	19.12
Sól [g]	5.61	Sól [g]	4.45
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA (wysokobiałkowa)[9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2112.8	Wartość energetyczna [kcal]	2485.4
Wartość energetyczna [kJ]	8874.4	Wartość energetyczna [kJ]	10416.1
Białko [g]	93.9	Białko [g]	110.5
Tłuszcz [g]	72.6	Tłuszcz [g]	110.1
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	47.2
Węglowodany ogółem [g]	285.52	Węglowodany ogółem [g]	272.29
Cukry [g]	44.38	Cukry [g]	51.52
Błonnik pokarmowy [g]	29.14	Błonnik pokarmowy [g]	18.72
Sól [g]	5.5	Sól [g]	5.7
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]	2187.3	Wartość energetyczna [kcal]	2144.7
Wartość energetyczna [kJ]	9172.2	Wartość energetyczna [kJ]	8996.3
Białko [g]	94.1	Białko [g]	85.2
Tłuszcz [g]	91.9	Tłuszcz [g]	87.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	40.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	35
Węglowodany ogółem [g]	254.87	Węglowodany ogółem [g]	263.38
Cukry [g]	40.4	Cukry [g]	42.92
Błonnik pokarmowy [g]	18.15	Błonnik pokarmowy [g]	18.92
Sól [g]	4.26	Sól [g]	4.24
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	1832.1
		Wartość energetyczna [kJ]	7716.8
		Białko [g]	62.6
		Tłuszcz [g]	48.6
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	27.7
		Węglowodany ogółem [g]	294.7
		Cukry [g]	85.06
		Błonnik pokarmowy [g]	17.53
		Sól [g]	4.28

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. Zboża zawierające gluten:
1psz – zboża zawierające gluten pszenne,
1żyt – zboża zawierające gluten żytni
1ow – zboża zawierające gluten owsiany
1jęcz – zboża zawierające gluten jęczmienny
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 zatwierdzony przez Kierownika Działu Żywnienia