

DIETA PODSTAWOWA[1]

Śniadanie: płatki owsiane na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka delikatesowa z kurcząt 60g (6), dżem brzoskwiniowy 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, rzodkiewka 100g
Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,3,9), kasza jęczmienna got. 200g (1), sos pietruszkowy 100g (1), kotlet mielony smażony drobiowy 100g (1,3), gotowana marchew z groszkiem 130g (1), kompot wiśniowy 220ml
Podwieczorek: jabłko 1 szt.
Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica sopocka 60g (6), herbata leśna 220 ml, sałata 30g,
Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)

DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [6]

Śniadanie: masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka delikatesowa z kurcząt 60g (6), serek deliser 1 szt. (7), herbata czarna b/c 220ml, rzodkiewka 100g
II śniadanie: kefir naturalny 150 ml (7)
Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,3,9), kasza jęczmienna got. 200g (1), pulpet drobiowy gotowany w sosie pietruszkowym (1) (100g mięso + 100 g sos), gotowana marchew z groszkiem 130g (1), kompot wiśniowy b/c 220ml
Podwieczorek: jabłko 1 szt.
Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica sopocka 60g (6), herbata leśna b/c 220 ml, sałata 30g,
II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek tartare 20g (7), pomidor 50g, herbata leśna b/c 220ml

DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU /DIETA OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]

Śniadanie: masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka delikatesowa z kurcząt 60g (6), serek deliser 1 szt. (7), herbata czarna b/c 220ml, pomidor 100g
II śniadanie: kefir naturalny 150 ml (7)
Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,3,9), kasza jęczmienna got. 200g (1), pulpet drobiowy gotowany w sosie pietruszkowym (1) (100g mięso + 100 g sos), marchewka (kostka) na ciepło 130g (1), kompot wiśniowy b/c 220ml
Podwieczorek: jabłko 1 szt.
Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica sopocka 60g (6), herbata leśna b/c 220 ml, sałata 30g,
II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek tartare 20g (7), pomidor 50g, herbata leśna b/c 220ml

DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]

Śniadanie: płatki owsiane na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka delikatesowa z kurcząt 60g (6), dżem brzoskwiniowy 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, pomidor 100g
Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,3,9), kasza jęczmienna got. 200g (1), pulpet drobiowy gotowany w sosie pietruszkowym (1) (100g mięso + 100 g sos), marchewka (kostka) na ciepło 130g (1), kompot wiśniowy 220ml
Podwieczorek: jabłko 1 szt.
Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), polędwica sopocka 60g (6), herbata leśna 220 ml, sałata 30g,
Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)

DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [9]

Śniadanie: płatki owsiane na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka delikatesowa z kurcząt 100g(6), dżem brzoskwiniowy 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, pomidor 100g
Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,3,9), kasza jęczmienna got. 200g (1), pulpet drobiowy gotowany w sosie pietruszkowym (1) (200g mięso + 100 g sos), marchewka (kostka) na ciepło 130g (1), kompot wiśniowy 220ml
Podwieczorek: jabłko 1 szt.
Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), polędwica sopocka 100g (6), herbata leśna 220 ml, sałata 30g
Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)

DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]

Śniadanie: płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 20g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), szynka delikatesowa z kurcząt 60g (6), dżem brzoskwiniowy 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, pomidor 100g
Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,3,9), kasza jęczmienna got. 200g (1), pulpet drobiowy gotowany w sosie pietruszkowym (1) (100g mięso + 100 g sos), marchewka (kostka) na ciepło 130g (1), kompot wiśniowy 220ml
Podwieczorek: jabłko 1 szt.
Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), polędwica sopocka 60g (6), herbata leśna 220 ml, sałata 30g
Posilek dodatkowy: mus truskawkowy 100g

DIETA WEGETARIAŃSKA +ryby [1/WE]

Śniadanie: płatki owsiane na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 20g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), serek wiejski 200g (7), dżem brzoskwiniowy 25g 1 szt., herbata czarna 220ml, rzodkiewka 100g
Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,3,9), kasza jęczmienna got. 200g (1), jajko gotowane 2 szt. 100 g (3), w sosie pietruszkowym 100g (1), gotowana marchew z groszkiem 130g (1), kompot wiśniowy 220ml
Podwieczorek: jabłko 1 szt.
Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek tartare 40g 2 szt. (7), miód naturalny 50g 2 szt., herbata czarna 220 ml, sałata 30g
Posilek dodatkowy: jogurt naturalny 150g (7)

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 19.06.2024 r.

DIETA PODSTAWOWA[1]		DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUB. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE. SOKU ŻOŁĄDKOWEGO(WRZODOWA) [4], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	1965.7	Wartość energetyczna [kcal]	2038.1
Wartość energetyczna [kJ]	8260	Wartość energetyczna [kJ]	8570.6
Białko [g]	86	Białko [g]	89.3
Tłuszcz [g]	67.3	Tłuszcz [g]	65.2
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	29.5	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	35.2
Węglowodany ogółem [g]	263.94	Węglowodany ogółem [g]	283.27
Cukry [g]	54.18	Cukry [g]	60.62
Błonnik pokarmowy [g]	20.24	Błonnik pokarmowy [g]	19.79
Sól [g]	4.34	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]	1928.9	Wartość energetyczna [kcal]	2244.4
Wartość energetyczna [kJ]	8108.6	Wartość energetyczna [kJ]	9438.5
Białko [g]	85.2	Białko [g]	118.4
Tłuszcz [g]	64.4	Tłuszcz [g]	72.2
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	36.2	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	37.8
Węglowodany ogółem [g]	260.81	Węglowodany ogółem [g]	290.1
Cukry [g]	40.11	Cukry [g]	61.15
Błonnik pokarmowy [g]	17.82	Błonnik pokarmowy [g]	20.1
Sól [g]	4.87	Sól [g]	6.26
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]	1982.7	Wartość energetyczna [kcal]	1907
Wartość energetyczna [kJ]	8332.2	Wartość energetyczna [kJ]	8022.2
Białko [g]	85.6	Białko [g]	78.8
Tłuszcz [g]	69	Tłuszcz [g]	57.3
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	39.3	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	29.6
Węglowodany ogółem [g]	262.9	Węglowodany ogółem [g]	279.61
Cukry [g]	43.47	Cukry [g]	50.41
Błonnik pokarmowy [g]	16.47	Błonnik pokarmowy [g]	21.7
Sól [g]	5.14	Sól [g]	4.03
		DIETA WEGETARIANSKA [1/WE]	
		Wartość energetyczna [kcal]	2069.1
		Wartość energetyczna [kJ]	8707.4
		Białko [g]	83
		Tłuszcz [g]	61.5
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	27.9
		Węglowodany ogółem [g]	305.32
		Cukry [g]	70.75
		Błonnik pokarmowy [g]	19.06
		Sól [g]	2.15

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 Działu Żywności

Jadłospis zatwierdzony przez Kierownika Działu Żywności

*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.*