

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 14.08.2024r. (środa)

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 400ml (1,7), B/M- kasza manna na wodzie 400ml (1), masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka gotowana wieprz. 60g (6), serek tartare 20g (7), herbata porzeczkowa 220 ml, ogórek zielony 100g</p> <p>Obiad: zupa szpinakowa z ryżem 400g (1,7,9), kielbasa gotowana 1 szt. (6,10), ziemniaki got. 250g, sos musztardowy 100g (1,10), surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, papryką, ogórkiem 130g, kompot wiśniowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), twaróg z rzodkiewką i szczypiorkiem 100g (7), pomidor 100g, herbata czarna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: serek homogenizowany 150g (7)</p>	<p>DIETY: LATWOSTRAWNA [2], LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 400ml (1,7), B/M- kasza manna na wodzie 400ml (1), masło tł.82%15g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka gotowana wieprz. 60g (6), serek tartare 20g (7), herbata porzeczkowa 220 ml, sałata zielona30g</p> <p>Obiad: zupa szpinakowa z ryżem 400g (1,9), iemniaki got. 250g, gulasz wieprzowy 180g (1), fasolka szparagowa gotowana 130g, kompot wiśniowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), twaróg z pietruszką 100g (7), pomidor 100g, herbata czarna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: serek homogenizowany 150g (7)</p>
<p>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]</p> <p>Śniadanie: masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka gotowana wieprz. 60g (6), serek tartare 20g (7), herbata porzeczkowa b/c 220 ml, ogórek zielony 100g</p> <p>II śniadanie: kefir naturalny 150g (7)</p> <p>Obiad: zupa szpinakowa z ryżem 400g (1,9), kielbasa gotowana 1 szt. (6,10), ziemniaki got. 250g, sos musztardowy 100g (1,10), surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, papryką, ogórkiem 130g, kompot wiśniowy b/c 220ml,</p> <p>Podwieczorek: nektarynka 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g (1), twaróg z rzodkiewką i szczypiorkiem 100g (7), pomidor 100g, herbata czarna b/c 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), szynka z indyka 40g (6), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA BOGATOBIĄŁKOWA [9]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 400ml (1,7), B/M-kasza manna na wodzie 400ml (1), masło tł.82%15g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka gotowana wieprz. 100g (6), serek tartare 20g (7), herbata porzeczkowa 220 ml, sałata zielona 30g</p> <p>Obiad: zupa szpinakowa z ryżem 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, gulasz wieprzowy 180g (1), fasolka szparagowa gotowana 130g, kompot wiśniowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), twaróg z pietruszką 100g (7), pomidor 100g, herbata czarna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: serek homogenizowany 150g (7)</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(1), chleb graham 50g(1), szynka gotowana wieprz. 60g (6), serek tartare 20g (7), herbata porzeczkowa b/c 220 ml, Sałata zielona 30g</p> <p>II śniadanie: kefir naturalny 150g (7)</p> <p>Obiad: zupa szpinakowa z ryżem 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, gulasz wieprzowy 180g (1), fasolka szparagowa gotowana 130g, kompot wiśniowy b/c 220ml,</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), twaróg z pietruszką 100g (7) , pomidor 100g, herbata czarna b/c 220ml,</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), szynka z indyka 40g (6), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na wodzie 400ml (1), margaryna roślinna 80% 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka gotowana wieprz. 80g (6), miód naturalny 25g 1 szt., herbata porzeczkowa 220 ml, sałata zielona 30g</p> <p>Obiad: zupa szpinakowa z ryżem 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, gulasz wieprzowy 180g (1), fasolka szparagowa gotowana 130g, kompot wiśniowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: margaryna roślinna 80% 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka z indyka 60g (6), pomidor 100g, herbata czarna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: soczek pomarańczowy 200ml</p>
	<p>DIETA WEGETARIAŃSKA + ryba [1/WE]</p> <p>Śniadanie: kasza manna na mleku 400ml (1,7), B/M- kasza manna na wodzie 400ml (1), masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek tartare 1 szt 20g (7), miód naturalny 25g 1 szt., herbata porzeczkowa 220 ml, ogórek zielony 100g</p> <p>Obiad: zupa szpinakowa z ryżem 400g (1,9), jajko gotowane 2 szt. 100g (3), ziemniaki got. 250g, sos musztardowy 100g (1,10), surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, papryką, ogórkiem 130g, kompot wiśniowy 220ml</p> <p>Podwieczorek: Banan 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), twaróg z rzodkiewką i szczypiorkiem 100g (7), pomidor 100g, herbata czarna 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: serek homogenizowany 150g (7)</p>

DIETA PODSTAWOWA[1]		DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	1931.9	Wartość energetyczna [kcal]	2029.5
Wartość energetyczna [kJ]	8119.8	Wartość energetyczna [kJ]	8507.8
Białko [g]	71.9	Białko [g]	80.5
Tłuszcz [g]	66.1	Tłuszcz [g]	88.6
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.5	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	37.2
Węglowodany ogółem [g]	270.49	Węglowodany ogółem [g]	234.11
Cukry [g]	58.33	Cukry [g]	40.78
Błonnik pokarmowy [g]	16.68	Błonnik pokarmowy [g]	13.72
Sól [g]	3.76	Sól [g]	3.67
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA(wysokobiałkowa) [9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	1872.5	Wartość energetyczna [kcal]	2191
Wartość energetyczna [kJ]	7445.7	Wartość energetyczna [kJ]	9179.8
Białko [g]	73.7	Białko [g]	91.9
Tłuszcz [g]	63.5	Tłuszcz [g]	100.1
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	32	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	41.5
Węglowodany ogółem [g]	241.62	Węglowodany ogółem [g]	237.52
Cukry [g]	35.05	Cukry [g]	42.75
Błonnik pokarmowy [g]	16.48	Błonnik pokarmowy [g]	14.08
Sól [g]	3.67	Sól [g]	4.08
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]	1938.2	Wartość energetyczna [kcal]	2108.7
Wartość energetyczna [kJ]	8123.4	Wartość energetyczna [kJ]	8836.6
Białko [g]	75.2	Białko [g]	65.5
Tłuszcz [g]	86	Tłuszcz [g]	94.1
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	35.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.7
Węglowodany ogółem [g]	222.3	Węglowodany ogółem [g]	257.49
Cukry [g]	30.3	Cukry [g]	34.33
Błonnik pokarmowy [g]	13.25	Błonnik pokarmowy [g]	15.59
Sól [g]	3.18	Sól [g]	2.94
		DIETA WEGETARIANSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2355.8
		Wartość energetyczna [kJ]	9898.5
		Białko [g]	83.6
		Tłuszcz [g]	80.9
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	32.7
		Węglowodany ogółem [g]	335.71
		Cukry [g]	64.21
		Błonnik pokarmowy [g]	25.23
		Sól [g]	3.41

--	--

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 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 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.