

<p><b>DIETA PODSTAWOWA[1]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> 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), kiełbasa żywiecka wieprzowa 60g(6), dżem wiśniowy niskosłodzony 25g 1 szt., herbata malinowa 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p><b>Obiad:</b> Zupa solferino z ziemniakami (1,7,9), łazanki z kapusty kiszonej z kiełbasą 300g (1,6,10), kompot z aronii 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Mus owocowy 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z twarogu, rzodkiewki i szczypiorku 100g (7), herbata czarna 220ml, sałata 30g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> jogurt naturalny 150g (7)</p> <p><b>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [6]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b>masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), kiełbasa żywiecka wieprzowa 60g(6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata malinowa b/c 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p><b>II śniadanie:</b> kefir naturalny 150ml (7)</p> <p><b>Obiad:</b> Zupa solferino z ziemniakami (1,7,9), łazanki z kapusty kiszonej z kiełbasą 300g (1,6,10), kompot z aronii 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Mus owocowy 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z twarogu, rzodkiewki i szczypiorku 100g (7), herbata czarna b/c 220ml, sałata 30g</p> <p><b>II Kolacja CUKRZ:</b> masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek tartare ziołowy 20g 1szt. (7), sałata 30g, herbata czarna b/c 220ml</p> <p><b>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU )/DIETA OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), kiełbasa żywiecka wieprzowa 60g(6), serek deliser 17g 1 szt. (7), herbata malinowa b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>II śniadanie:</b> kefir naturalny 150ml (7)</p> <p><b>Obiad:</b> Zupa solferino z ziemniakami (1,7,9), risotto warzywne 300g (1,9), sos pomidorowy 100g (1), kompot z aronii b/c 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Mus owocowy 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z twarogu i pietruszki 100g (7), herbata czarna 220ml, sałata 30g</p> <p><b>II Kolacja CUKRZ:</b> masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek tartare ziołowy 20g 1szt. (7), sałata 30g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p><b>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> 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), kiełbasa żywiecka wieprzowa 60g(6), dżem wiśniowy niskosłodzony 25g 1 szt., herbata malinowa 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Obiad:</b> Zupa solferino z ziemniakami (1,7,9), risotto warzywne 300g (1,9), sos pomidorowy 100g (1), kompot z aronii 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Mus owocowy 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasta z twarogu i pietruszki 100g (7), herbata czarna 220ml, sałata 30g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> jogurt naturalny 150g (7)</p> <p><b>DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [9]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> 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), kiełbasa żywiecka wieprzowa 100g (6), dżem wiśniowy niskosłodzony 25g 1 szt., herbata malinowa 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Obiad:</b> Zupa solferino z ziemniakami (1,7,9), risotto warzywne 300g (1,9), sos pomidorowy 100g (1), kompot z aronii 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Mus owocowy 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasta z twarogu i pietruszki 100g (7), herbata czarna 220ml, sałata 30g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> jogurt naturalny 150g (7)</p> <p><b>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> płatki owsiane na wodzie 400ml(1) margaryna roślinna 80% 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), kiełbasa żywiecka wieprzowa 60g(6), dżem wiśniowy niskosłodzony 25g 1 szt., herbata malinowa 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Obiad:</b> Zupa solferino z ziemniakami bez zabelania(1,9), risotto warzywne 300g (1,9), sos pomidorowy 100g (1), kompot z aronii 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Mus owocowy 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> margaryna roślinna 80% 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasta z twarogu i pietruszki 100g (7), herbata czarna 220ml, sałata 30g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> Mus jabłkowy 100g</p> <p><b>DIETA WEGETARIAŃSKA +ryby [ 1/WE]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> 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), konserwa rybna śledź w pomidorach 170g (1,3,6,7, 9,10), herbata malinowa 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p><b>Obiad:</b> Zupa solferino z ziemniakami (1,7,9), risotto warzywne 300g (1,9), sos pomidorowy 100g (1), kompot z aronii 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Mus owocowy 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z twarogu, rzodkiewki i szczypiorku 100g (7), herbata czarna 220ml, sałata 30g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> jogurt naturalny 150g (7)</p>
--	--

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 11.06.2024r.

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]	2451.4	Wartość energetyczna [kcal]	2269.9
Wartość energetyczna [kJ]	10305.8	Wartość energetyczna [kJ]	9520.1
Białko [g]	93.8	Białko [g]	81
Tłuszcz [g]	79.4	Tłuszcz [g]	90
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.5	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	40.2
Węglowodany ogółem [g]	353.73	Węglowodany ogółem [g]	298.27
Cukry [g]	54.79	Cukry [g]	55.08
Błonnik pokarmowy [g]	27.01	Błonnik pokarmowy [g]	28.86
Sól [g]	6.15	Sól [g]	4.91
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA (wysokobiałkowa)[9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2311.4	Wartość energetyczna [kcal]	2449.9
Wartość energetyczna [kJ]	9713.4	Wartość energetyczna [kJ]	10269.3
Białko [g]	88.1	Białko [g]	96.9
Tłuszcz [g]	78	Tłuszcz [g]	102.8
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	32.6	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	44.2
Węglowodany ogółem [g]	326.75	Węglowodany ogółem [g]	298.57
Cukry [g]	32.31	Cukry [g]	55.16
Błonnik pokarmowy [g]	25.37	Błonnik pokarmowy [g]	28.87
Sól [g]	6.16	Sól [g]	6.56
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]	2126.1	Wartość energetyczna [kcal]	2138.7
Wartość energetyczna [kJ]	8911.9	Wartość energetyczna [kJ]	8971.7
Białko [g]	75	Białko [g]	70.5
Tłuszcz [g]	88.6	Tłuszcz [g]	82.1
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	41.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	34.6
Węglowodany ogółem [g]	270.48	Węglowodany ogółem [g]	294.61
Cukry [g]	33.04	Cukry [g]	44.87
Błonnik pokarmowy [g]	26.76	Błonnik pokarmowy [g]	30.78
Sól [g]	5.04	Sól [g]	4.49
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		Wartość energetyczna [kcal]	2446.4
		Wartość energetyczna [kJ]	10283.6
		Białko [g]	91.8
		Tłuszcz [g]	79.7
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	30
		Węglowodany ogółem [g]	354.23
		Cukry [g]	54.21
		Błonnik pokarmowy [g]	27.9
		Sól [g]	5.04

*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 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 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 SO<sub>2</sub> 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.*