

<p><b>DIETA PODSTAWOWA[1]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> kasza manna na mleku 400ml (7), B/M- kasza manna na wodzie 400ml (), masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka tyrolska wieprzowa 60g (6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata porzeczkowa 220ml (7), rzodkiew biała 100g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa szpinakowa z ryżem 400g (1,7), ziemniaki got. 250g, kielbasa wieprzowa gotowana 100g 1 szt. (6,10), sos musztardowy 100g (1,7,10), surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i olejem rzepakowym 130g, kompot wiśniowy 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Banan 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka delikatkowa z kurcząt 40g (6), jajko gotowane 50g (3), pomidor 100g, herbata czarna 220ml</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> Kefir naturalny 150ml (7)</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> kasza manna na mleku 400ml (7), B/M- kasza manna na wodzie 400ml (), masło tł.82% 15g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka tyrolska wieprzowa 60g (6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata porzeczkowa 220ml (7), sałata zielona 30g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa szpinakowa z ryżem 400g (1,7,9), ziemniaki got. 250g, parówka drobiowa gotowana 100g (6), sałatka z pomidora pietruszki i oleju rzepakowego 130g, kompot wiśniowy 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Banan 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło tł. 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6) szynka delikatkowa z kurcząt 40g (6), jajko gotowane 50g (3), pomidor 100g, herbata czarna 220ml</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> Kefir naturalny 150ml (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), szynka tyrolska wieprzowa 60g (6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata porzeczkowa b/c 220ml (7), rzodkiew biała 100g</p> <p><b>II śniadanie:</b> Kefir naturalny 150ml (7)</p> <p><b>Obiad:</b> zupa szpinakowa z ryżem 400g (1,7), ziemniaki got. 250g, kielbasa wieprzowa gotowana 100g 1 szt. (6,10), sos musztardowy 100g (1,7,10), surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i olejem rzepakowym 130g, kompot wiśniowy b/c 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Mandarynka 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka delikatkowa z kurcząt 40g (6), jajko gotowane 50g (3), pomidor 100g, herbata czarna b/c 220ml,</p> <p><b>II Kolacja CUKRZ:</b> masło tł. 82% 5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek tartare 20g (7), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p><b>DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> kasza manna na mleku 400ml (7), B/M- kasza manna na wodzie 400ml (), masło tł.82% 15g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka tyrolska wieprzowa 100g (6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata porzeczkowa 220ml (7), sałata zielona 30g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa szpinakowa z ryżem 400g (1,7,9), ziemniaki got. 250g, parówka drobiowa gotowana 100g (6), sałatka z pomidora pietruszki i oleju rzepakowego 130g, kompot wiśniowy 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Banan 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło tł. 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka delikatkowa z kurcząt 60g (6), jajko gotowane 50g (3), pomidor 100g, herbata czarna 220ml</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> Kefir naturalny 150ml (7)</p>
<p><b>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU )</b></p> <p><b>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), szynka tyrolska wieprzowa 60g (6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata porzeczkowa b/c 220ml (7), sałata zielona 30g</p> <p><b>II śniadanie:</b> Kefir naturalny 150ml (7)</p> <p><b>Obiad:</b> zupa szpinakowa z ryżem 400g (1,7,9), ziemniaki got. 250g, parówka drobiowa gotowana 100g (6), sałatka z pomidora pietruszki i oleju rzepakowego 130g, kompot wiśniowy b/c 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Mandarynka 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), szynka delikatkowa z kurcząt 40g (6), jajko gotowane 50g (3), pomidor 100g, herbata czarna b/c 220ml,</p> <p><b>II Kolacja CUKRZ:</b> masło tł. 82% 5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek tartare 20g (7), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p><b>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> kasza manna na wodzie 400ml (), masło tł.82%15g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka tyrolska wieprzowa 60g (6), miód naturalny 25g 1szt., herbata porzeczkowa 220ml (7), sałata zielona 30g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa szpinakowa z ryżem bez zabielenia 400g (1,9), ziemniaki got. 250g, parówka drobiowa gotowana 100g (6), sałatka z pomidora pietruszki i oleju rzepakowego 130g, kompot wiśniowy 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Banan 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło tł. 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka delikatkowa z kurcząt 40g (6), jajko gotowane 50g (3), pomidor 100g, herbata czarna 220m</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> mus jabłko – banan 100g</p>
	<p><b>DIETA WEGETARIAŃSKA + ryba [1/WE]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> kasza manna na mleku 400ml (7), masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek tartare 40g 2 szt. (7), miód naturalny 50g 2 szt., herbata porzeczkowa 220ml (7), rzodkiew biała 100g</p> <p><b>Obiad:</b> zupa szpinakowa z ryżem 400g (1,7), ziemniaki got. 250g, jajko gotowane 100g 2 szt. (3), sos musztardowy 100g (1,7,10), surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i olejem rzepakowym 130g, kompot wiśniowy 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> Banan 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), serek wiejski 200g (7), pomidor 100g, herbata czarna 220ml</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> Kefir naturalny 150ml (7)</p>

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 05.06.2024r.

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 - BEZMŁECZNA [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 WEGETARIAŃSKA [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 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.