

<div>DIETA PODSTAWOWA[1]</div> <div>Śniadanie: płatki owsiane na mleku 400ml (1,7), masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), pierś pieczona z indyka 60g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata truskawkowa 220ml, ogórek kiszony 100g</div> <div>Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 350g (1), kotlet schabowy wieprzowy smażony 100g (1,3), surówka z marchewki z chrzanem 130g (7,12), kompot wiśniowy 220ml</div> <div>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</div> <div>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica miódowa drobiowa 60g (6), herbata truskawkowa 220ml, pomidor 100g,</div> <div>Posilek dodatkowy: soczek owocowy 200ml</div> <div>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [6]</div> <div>Śniadanie: masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), pierś pieczona z indyka 60g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata truskawkowa b/c 220ml, ogórek kiszony 100g,</div> <div>Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 350g (1), schab gotowany w sosie pomidorowym (100g mięso + 100 g sos) (1), surówka z marchewki z chrzanem 130g (7,12), kompot wiśniowy b/c 220 ml</div> <div>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</div> <div>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica miódowa drobiowa 60g (6), herbata truskawkowa b/c 220ml, pomidor 100g</div> <div>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), twaróg półtłusty 60g (7), sałata 30g, 3 listki, herbata truskawkowa b/c 220ml</div> <div>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU)DIETA OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6]</div> <div>Śniadanie: masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), pierś pieczona z indyka 60g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata truskawkowa b/c 220ml, sałata lodowa 30g</div> <div>Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 350g (1), schab gotowany w sosie pomidorowym (100g mięso + 100 g sos) (1), sałatka z buraczków got. i jabłek 130g, kompot wiśniowy vb/c220 ml</div> <div>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</div> <div>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), polędwica miódowa drobiowa 60g (6), herbata truskawkowa b/c 220ml, pomidor 100g</div> <div>II Kolacja CUKRZ: masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), twaróg półtłusty 60g (7), sałata 30g, 3 listki, herbata truskawkowa b/c 220ml</div>	<div>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</div> <div>Śniadanie: płatki owsiane na mleku 400ml (1,7), masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pierś pieczona z indyka 60g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata truskawkowa 220ml, sałata lodowa 30g</div> <div>Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 350g (1), schab gotowany w sosie pomidorowym (100g mięso + 100 g sos) (1), sałatka z buraczków got. i jabłek 130g, kompot wiśniowy 220ml</div> <div>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</div> <div>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasztet pieczony 60g (6), herbata truskawkowa 220ml, pomidor 100g</div> <div>Posilek dodatkowy: soczek owocowy 200ml</div> <div>DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [9]</div> <div>Śniadanie: płatki owsiane na mleku 400ml (1,7), masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pierś pieczona z indyka 100g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata truskawkowa 220ml, sałata lodowa 30g</div> <div>Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 350g (1), schab gotowany w sosie pomidorowym (200g mięso + 100 g sos) (1), sałatka z buraczków got. i jabłek 130g, kompot wiśniowy 220ml</div> <div>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</div> <div>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasztet pieczony 100g (6), herbata truskawkowa 220ml, pomidor 100g</div> <div>Posilek dodatkowy: soczek owocowy 200ml</div> <div>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</div> <div>Śniadanie: płatki owsiane na wodzie 400ml(1) margaryna roślinna 80% tł. 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pierś pieczona z indyka 60g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata truskawkowa 220ml, sałata lodowa 30g</div> <div>Obiad: Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 350g (1),schab gotowany w sosie pomidorowym (100g mięso + 100 g sos) (1), sałatka z buraczków got. i jabłek 130g, kompot wiśniowy 220ml</div> <div>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</div> <div>Kolacja: margaryna roślinna 80% tł. 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasztet pieczony 60g (6), herbata truskawkowa 220ml, pomidor 100g</div> <div>Posilek dodatkowy: soczek owocowy 200ml</div> <div>DIETA WEGETARIAŃSKA +ryby [1/WE]</div> <div>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), jajko gotowane 50g 2 szt. (3) serek tartare 20g 1 szt., herbata truskawkowa 220ml, ogórek kiszony 100g</div> <div>Obiad: Rosół z makaronem 400g na wywarze warzywnym (1,3,9), ziemniaki got. 350g (1), kotlet smażony z kaszy jaglanej 100 g (1,3), surówka z marchewki z chrzanem 130g (7,12), kompot wiśniowy 220ml</div> <div>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</div> <div>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), serek wiejski 200g (7), herbata truskawkowa 220ml, pomidor 100g</div> <div>Posilek dodatkowy: soczek owocowy 200ml</div>
--	--

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 08.12.2024 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]	1904.8	Wartość energetyczna [kcal]	1891.9
Wartość energetyczna [kJ]	8015	Wartość energetyczna [kJ]	7954.9
Białko [g]	77.2	Białko [g]	69.2
Tłuszcz [g]	56.4	Tłuszcz [g]	60.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	25	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	27.8
Węglowodany ogółem [g]	281.97	Węglowodany ogółem [g]	277.81
Cukry [g]	61.06	Cukry [g]	57.75
Błonnik pokarmowy [g]	20.19	Błonnik pokarmowy [g]	20.15
Sól [g]	3.52	Sól [g]	2.58
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA (wysokobiałkowa)[9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	1874.3	Wartość energetyczna [kcal]	1987.3
Wartość energetyczna [kJ]	7884.3	Wartość energetyczna [kJ]	8364.6
Białko [g]	83.6	Białko [g]	89.6
Tłuszcz [g]	59.4	Tłuszcz [g]	58.9
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.2	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.6
Węglowodany ogółem [g]	258.26	Węglowodany ogółem [g]	282.46
Cukry [g]	35.22	Cukry [g]	60.67
Błonnik pokarmowy [g]	14.3	Błonnik pokarmowy [g]	15.76
Sól [g]	4.18	Sól [g]	3.01
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]	1843.3	Wartość energetyczna [kcal]	1900.4
Wartość energetyczna [kJ]	7753.9	Wartość energetyczna [kJ]	7999.3
Białko [g]	83.3	Białko [g]	65.2
Tłuszcz [g]	56.9	Tłuszcz [g]	53.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	28.8	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	18.8
Węglowodany ogółem [g]	258.16	Węglowodany ogółem [g]	300.07
Cukry [g]	39.31	Cukry [g]	57.18
Błonnik pokarmowy [g]	17.9	Błonnik pokarmowy [g]	21.37
Sól [g]	1.85	Sól [g]	2.43
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		Wartość energetyczna [kcal]	2106.2
		Wartość energetyczna [kJ]	8864.7
		Białko [g]	80.5
		Tłuszcz [g]	61.6
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	28.1
		Węglowodany ogółem [g]	317.03
		Cukry [g]	64.67
		Błonnik pokarmowy [g]	19.24
		Sól [g]	2.8

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 i Starszego Referenta Działu Żywnienia

Jadłospis zatwierdzony przez Kierownika Działu Żywnienia

*Szczegółowa LEGENDA SUBSTANCJI LUB PRODUKTÓW
POWODUJĄCYCH ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI*

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.