

<p>DIETA PODSTAWOWA[1]</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), polędwica drobiowa 60g(6), miód naturalny 25g, herbata truskawkowa 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p>Obiad: zupa z soczewicy z makaronem 400g (1,9), risotto warzywne z mięsem wieprzowym (marchew, seler, pietruszka, brokuł, kalafior) 300g (9), sos pomidorowy 100 g (1), kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: gruszka 1 szt. / ok. 100g</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet drobiowy 80g (1,3,7,9,10,11), pomidor 100g, herbata porzeczkowa 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: mus jabłko - mango 100g</p>	<p>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), polędwica drobiowa 60g(6), miód naturalny 25g, herbata truskawkowa 220ml, rozszponka 30g</p> <p>Obiad: zupa koperkowa z ziemniakami 400g (1,7,9), risotto warzywne z mięsem wieprzowym (marchew, seler, pietruszka, brokuł, kalafior) 300g (9), sos pomidorowy 100 g (1), kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt. / ok. 100g</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), pasztet drobiowy 80g (1,3,7,9,10,11), pomidor 100g, herbata porzeczkowa 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: mus jabłko - mango 100g</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), polędwica drobiowa 60g(6), serek tartare 20g (7), herbata truskawkowa b/c 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p>Obiad: zupa z soczewicy z makaronem 400g (1,9), risotto warzywne z mięsem wieprzowym (marchew, seler, pietruszka, brokuł, kalafior) 300g (9), sos pomidorowy 100 g (1), kompot z aronii b/c 220ml</p> <p>Podwieczorek: gruszka 1 szt. / ok. 100g</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet drobiowy 80g (1,3,7,9,10,11), pomidor 100g, herbata porzeczkowa b/c 220ml</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek deliser 34g 2 szt. (7), pomidor 50g, herbata porzeczkowa b/c 220ml</p>	<p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [9]</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), polędwica drobiowa 100g(6), serek tartare 20g (7), herbata truskawkowa 220ml, rozszponka 30g</p> <p>Obiad: zupa koperkowa z ziemniakami 400g (1,7,9), risotto warzywne z mięsem wieprzowym (marchew, seler, pietruszka, brokuł, kalafior) 300g (9), sos pomidorowy 100 g (1), kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt. / ok. 100g</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), pasztet drobiowy 80g (1,3,7,9,10,11), pomidor 100g, herbata porzeczkowa 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: mus jabłko - mango 100g</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), polędwica drobiowa 60g(6), serek tartare 20g (7), herbata truskawkowa b/c 220ml, rozszponka 30g</p> <p>Obiad: zupa z koperkowa z makaronem 400g (1,7,9),, risotto warzywne z mięsem wieprzowym (marchew, seler, pietruszka, brokuł, kalafior) 300g (9), sos pomidorowy 100 g (1), kompot z aronii b/c 220ml</p> <p>Podwieczorek: kiwi 1 szt.</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet drobiowy 80g (1,3,7,9,10,11), pomidor 100g, herbata porzeczkowa b/c 220ml</p> <p>II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), serek deliser 34g 2 szt. (7), pomidor 50g, herbata porzeczkowa b/c 220ml</p>	<p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1), margaryna roślinna 80 % tł. 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), polędwica drobiowa 60g(6), miód naturalny 25g, herbata truskawkowa 220ml, rozszponka 30g</p> <p>Obiad: zupa koperkowa z ziemniakami bez zabielenia 400g (1,9), risotto warzywne z mięsem wieprzowym (marchew, seler, pietruszka, brokuł, kalafior) 300g (9), sos pomidorowy 100 g (1), kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt. / ok. 100g</p> <p>Kolacja: margaryna roślinna 80 % tł. 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), pasztet drobiowy 80g (1,3,9,10,11), pomidor 100g, herbata poziomkowa 220ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: mus jabłko - mango 100g</p>
	<p>DIETA WEGETARIAŃSKA +ryby [1/WE]</p> <p>Śniadanie:płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml(1), masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), serek wiejski 200g (7), miód naturalny 25g, herbata truskawkowa 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p>Obiad: zupa z soczewicy z makaronem 400g (1,9), <u>risotto warzywne z ciecierzycą</u> (marchew, seler, pietruszka, brokuł, kalafior) 300g (9), sos pomidorowy 100 g (1), kompot z aronii 220ml</p> <p>Podwieczorek: gruszka 1 szt. / ok. 100g</p> <p>Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), jajko gotowane 100g 2 szt. (3), pomidor 100g, herbata poziomkowa 220ml</p> <p>Posilek dodatkowy: mus jabłko - mango 100g</p>

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 14.12.2024r.

DIETA PODSTAWOWA[1]		DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO [4] (WRZODOWA), ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU [3] (WĄTROBOWA)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2340.8	Wartość energetyczna [kcal]	2356.1
Wartość energetyczna [kJ]	9821.5	Wartość energetyczna [kJ]	9883.3
Białko [g]	82	Białko [g]	72
Tłuszcz [g]	95.2	Tłuszcz [g]	97.3
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.2	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	34.8
Węglowodany ogółem [g]	297.28	Węglowodany ogółem [g]	306.57
Cukry [g]	54.53	Cukry [g]	63.59
Błonnik pokarmowy [g]	16.55	Błonnik pokarmowy [g]	17.24
Sól [g]	3.43	Sól [g]	3.44
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)		DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](wysokobiałkowa)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2322.4	Wartość energetyczna [kcal]	2498.4
Wartość energetyczna [kJ]	9721.3	Wartość energetyczna [kJ]	10470.7
Białko [g]	88.5	Białko [g]	84.6
Tłuszcz [g]	112.3	Tłuszcz [g]	110.8
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	41.6	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	38.6
Cukry [g]	247.88	Węglowodany ogółem [g]	299.42
Błonnik pokarmowy [g]	45.9	Cukry [g]	58.04
Sól [g]	17.14	Błonnik pokarmowy [g]	17.84
Wartość energetyczna [kcal]	3.85	Sól [g]	3.55
ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [KOD 3/6], WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA		DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2238.6	Wartość energetyczna [kcal]	2283.4
Wartość energetyczna [kJ]	9369.4	Wartość energetyczna [kJ]	9579.4
Białko [g]	91.1	Białko [g]	70.9
Tłuszcz [g]	109.2	Tłuszcz [g]	92.9
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	40	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	29.6
Węglowodany ogółem [g]	231.17	Węglowodany ogółem [g]	299.65
Cukry [g]	38.16	Cukry [g]	54.89
Błonnik pokarmowy [g]	16.79	Błonnik pokarmowy [g]	17.73
Sól [g]	3.79	Sól [g]	4.15
		DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2431.3
		Wartość energetyczna [kJ]	10192.7
		Białko [g]	87.1
		Tłuszcz [g]	103.8
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	36.8
		Węglowodany ogółem [g]	297.86
		Cukry [g]	55.93
		Błonnik pokarmowy [g]	21.58
		Sól [g]	4.67

--	--

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 glukozy na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1);*
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1);*
 - c) syropów glukozy 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.*