

<p>DIETA PODSTAWOWA[1] Śniadanie: ryż na mleku 400ml (7), masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka drobiowa 60g (6), serek deliser 17g (7), herbata czarna 220ml, rzodkiew biała 100g Obiad: Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400g (1,7,9), łazanki z kapusty kiszonej z mięsem wieprzowym i kiełbasą wieprzową 300g (1,6,10), kompot wiśniowy 220ml Podwieczorek: jabłko 1 szt. / ok. 100g Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajka i wędliny (indyk) (3,6,7), pomidor 100g, herbata malinowa 220ml Posilek dodatkowy: jogurt owocowy 150 ml (7)</p> <p>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) [6] Śniadanie: masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka drobiowa 60g (6), serek deliser 17g (7), herbata czarna 220ml, rzodkiew biała 100g Obiad: Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400g (1,7,9), łazanki z kapusty kiszonej z mięsem wieprzowym i kiełbasą wieprzową 300g (1,6,10), kompot wiśniowy b/c 220ml Podwieczorek: jabłko 1 szt. / ok. 100g Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajka i wędliny (indyk) (3,6,7), pomidor 100g, malinowa b/c 220ml II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), twaróg półtłusty z rzodkiewką 50g (7), pomidor 50g, herbata malinowa b/c 220ml</p> <p>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU)/DIETA OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (WĄTROBOWA/CUKRZYCOWA) [3/6] Śniadanie: masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), szynka drobiowa 60g (6), serek deliser 17g (7), herbata czarna 220ml, roszponka 30g Obiad: Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400g (1,7,9), łazanki warzywne (marchew, seler, pietruszka, brokuł, kalafior, cukinia) 300g (1,9), kompot wiśniowy b/c 220ml Podwieczorek: jabłko 1 szt. / ok. 100g Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajka i wędliny (indyk) (3,6,7), pomidor 100g, herbata malinowa b/c 220ml II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), twaróg półtłusty 50g (7), pomidor 50g, herbata malinowa b/c 220ml</p>	<p>DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBU- DZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWO- STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3] Śniadanie: ryż na mleku 400ml (7), masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka drobiowa 60g (6), serek deliser 17g (7), herbata czarna 220ml, roszponka 30g Obiad: Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400g (1,7,9), łazanki warzywne (marchew, seler, pie- truszką, brokuł, kalafior, cukinia) 300g (1,9), kompot wiśniowy 220ml Podwieczorek: jabłko 1 szt. / ok. 100g Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), pasta z jajka i wę- dliny (indyk) (3,6,7), pomidor 100g, herbata malinowa 220ml Posilek dodatkowy: jogurt owocowy 150 ml (7)</p> <p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [9] Śniadanie: ryż na mleku 400ml (7), masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka drobiowa 100g (6), serek deliser 17g (7), herbata czarna 220ml, roszponka 30g Obiad: Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400g (1,7,9), łazanki warzywne (marchew, seler, pie- truszką, brokuł, kalafior, cukinia)300g (1,9), kompot wiśniowy 220ml, Podwieczorek: jabłko 1 szt. / ok. 100g Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), pasta z jajka i wę- dliny (indyk) (3,6,7), pomidor 100g, herbata malinowa 220ml Posilek dodatkowy: jogurt owocowy 150 ml (7)</p> <p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML] Śniadanie: ryż na wodzie 400ml(1), margaryna roślinna 80% tł. 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), szynka drobiowa 60g (6), dżem truskawkowy niskosłodz. 25g, herbata czarna 220ml, roszponka 30g Obiad: Zupa barszcz czerwony z ziemniakami bez zabielenia 400g (1,9), łazanki warzywne (mar- chew, seler, pietruszka, brokuł, kalafior, cukinia) 300g (1,9), kompot wiśniowy 220ml Podwieczorek: jabłko 1 szt. / ok. 100g Kolacja: margaryna roślinna 80% tł. 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), pasta z jajka i wędliny (indyk) (3,6,7), pomidor 100g, herbata malinowa 220ml Posilek dodatkowy: mus mango 100g</p> <p>DIETA WEGETARIAŃSKA +ryby [1/WE] Śniadanie: ryż na mleku 400ml (7), masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), dżem truskawkowy niskosłodz. 25g 1 szt., serek fromage 1 szt. 80g (7), her- bata czarna 220ml, rzodkiew biała 100g Obiad: Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400g (1,7,9), <u>łazanki warzywne z fasolą czerwoną</u> (marchew, seler, pietruszka, brokuł, kalafior, cukinia) 300g (1,9), kompot wiśniowy 220ml Podwieczorek: jabłko 1 szt. / ok. 100g Kolacja: masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajecz- na z serem żółtym (3,10), pomidor 100g, herbata malinowa 220ml Posilek dodatkowy: jogurt owocowy 150 ml (7)</p>
---	--

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 10.12.2024r.

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]	2086.1	Wartość energetyczna [kcal]	2207.7
Wartość energetyczna [kJ]	8767.3	Wartość energetyczna [kJ]	9288.3
Białko [g]	82.9	Białko [g]	77.3
Tłuszcz [g]	71.6	Tłuszcz [g]	67.9
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	36.1	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	29.5
Węglowodany ogółem [g]	286.71	Węglowodany ogółem [g]	331.7
Cukry [g]	48.49	Cukry [g]	73.68
Błonnik pokarmowy [g]	18.57	Błonnik pokarmowy [g]	19.74
Sól [g]	4.81	Sól [g]	3.98
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW [6] (CUKRZYCOWA)		DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9](wysokobiałkowa)	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2188.7	Wartość energetyczna [kcal]	2262.3
Wartość energetyczna [kJ]	9198.2	Wartość energetyczna [kJ]	9510.3
Białko [g]	90.3	Białko [g]	86.8
Tłuszcz [g]	76	Tłuszcz [g]	76.2
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	38.6	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.6
Cukry [g]	294.55	Węglowodany ogółem [g]	316.61
Błonnik pokarmowy [g]	41.62	Cukry [g]	57.93
Sól [g]	17.58	Błonnik pokarmowy [g]	18.86
Wartość energetyczna [kcal]	5.74	Sól [g]	3.96
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]	2167.5	Wartość energetyczna [kcal]	1985.9
Wartość energetyczna [kJ]	9124.5	Wartość energetyczna [kJ]	8365.3
Białko [g]	85.3	Białko [g]	65
Tłuszcz [g]	62.5	Tłuszcz [g]	52.5
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	25.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	16.2
Węglowodany ogółem [g]	325.25	Węglowodany ogółem [g]	322.41
Cukry [g]	58.73	Cukry [g]	65.14
Błonnik pokarmowy [g]	18.74	Błonnik pokarmowy [g]	18.66
Sól [g]	4.38	Sól [g]	3.6
		DIETA WEGETARIAŃSKA [WE]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2290.1	Wartość energetyczna [kcal]	2290.1
Wartość energetyczna [kJ]	9615.6	Wartość energetyczna [kJ]	9615.6
Białko [g]	74.1	Białko [g]	74.1
Tłuszcz [g]	84.2	Tłuszcz [g]	84.2
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	37.6	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	37.6
Węglowodany ogółem [g]	321.08	Węglowodany ogółem [g]	321.08
Cukry [g]	62.67	Cukry [g]	62.67
Błonnik pokarmowy [g]	24.44	Błonnik pokarmowy [g]	24.44
Sól [g]	4.16	Sól [g]	4.16

--	--

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.