

<p>DIETA PODSTAWOWA [1]</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml, masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne50g(1), chleb graham 50g(1), szynka got. wieprz. 60g (6), serek tartare 20g 1szt.(7), herbata poziomkowa 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p>Obiad: zupa kapuśniak z ziemniakami 400ml (9), kasza jęczmienna gotowana 200g (1), pieczeń wieprzowa 100g w sosie własnym 100g (1), sałatka z fasolki szparagowej z musztardą (9,12), kompot z aronii 220 ml</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt. / ok 150g</p> <p>Kolacja: masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z wędliny drobiowej i jajka 100g (3,6), pomidor 100g, herbata leśna 220 ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: kefir naturalny (7) 150g</p>	<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA [2], DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA) [4] ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml masło tł.82%15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), szynka got. wieprz. 60g (6), serek tarte 20g 1szt.(7), herbata poziomkowa 220ml, sałata masłowa 30g</p> <p>Obiad: zupa marchwianka z ziemniakami 400ml (9), kasza jęczmienna 200g (1), pulpet wieprzowy gotowany 100g (1), sos pietruszkowy 100g (1), fasolka szparagowa gotowana 130g, kompot z aronii 220 ml</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt. / ok 150g</p> <p>Kolacja: masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne 100g (1,6), pasta z wędliny drobiowej i jajka 100g (3,6), pomidor 100g, herbata leśna 220 ml</p> <p>Posilek dodatkowy: kefir naturalny (7) 150g</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), szynka got. 60g (6), serek tartare 20g 1 szt.(7), herbata poziomkowa b/c 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p>Obiad: zupa kapuśniak z ziemniakami 400ml (9), kasza jęczmienna gotowana 200g (1), pieczeń wieprzowa 100g w sosie własnym 100g (1), sałatka z fasolki szparagowej z musztardą (9,12), kompot z aronii b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt. / ok 150g</p> <p>Kolacja: masło 82%15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 100g(1), pasta z wędliny drobiowej i jajka 100g (3,6), pomidor 100g, herbata leśna b/c 220 ml</p> <p>Kolacja II: pieczywo żytnio-pszenne 25g (1), chleb graham 25g(1), szynka z indyka 40g (6), pomidor 50g, herbata leśna b/c 220 ml</p>	<p>DIETA BOGATOBIAŁKOWA(WYSOKOBIAŁKOWA) [9]</p> <p>Śniadanie:płatki jęczmienne na mleku 400ml (7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml, masło tł.82%15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), szynka got. wieprz.100g (6), serek tarte 20g 1 szt.(7), herbata poziomkowa 220ml, sałata masłowa 30g</p> <p>Obiad: zupa marchwianka z ziemniakami 400ml (9), kasza jęczmienna 200g (1), pulpet wieprzowy gotowany 200g (1), sos pietruszkowy 100g (1), fasolka szparagowa gotowana 130g, kompot z aronii 220 ml</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt / ok 150g</p> <p>Kolacja: masło 82%15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), pasta z wędliny drobiowej i jajka 100g (3,6), pomidor 100g, herbata leśna 220 ml</p> <p>Posilek dodatkowy: kefir naturalny (7) 150g</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), szynka got. 60g (6), serek tartare 20g 1 szt.(7), herbata poziomkowa b/c 220ml, sałata masłowa 30g</p> <p>Obiad: zupa marchwianka z ziemniakami 400ml (9), kasza jęczmienna 200g (1), pulpet wieprzowy gotowany 100g (1), sos pietruszkowy 100g (1), fasolka szparagowa gotowana 130g, kompot z aronii b/c 220 ml</p> <p>Podwieczorek: jabłko 1 szt. / ok 150g</p> <p>Kolacja: masło 82%15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 100g(1), pasta z wędliny drobiowej i jajka 100g (3,6), pomidor 100g, herbata leśna b/c 220 ml</p> <p>Kolacja II: pieczywo żytnio-pszenne 25g (1), chleb graham 25g(1), szynka z indyka 40g (6), pomidor 50g, herbata leśna b/c 220 ml</p>	<p>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na wodzie 400ml, margaryna roślinna 80% 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), szynka got. wieprz. 60g (6), dżem owocowy 25g 1 szt., herbata poziomkowa 220ml, sałata masłowa 30g</p> <p>Obiad: zupa marchwianka z ziemniakami 400ml (9), kasza jęczmienna 200g (1), pulpet wieprzowy gotowany 100g (1), sos pietruszkowy 100g (1), fasolka szparagowa gotowana 130g, kompot z aronii 220 ml</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt / ok 150g</p> <p>Kolacja: margaryna roślinna 80% 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski)100g (1,6), pasta z wędliny drobiowej i jajka 100g (3,6), pomidor 100g, herbata leśna 220 ml</p> <p>Posilek dodatkowy: mus brzozskwiniowy 100g</p>
	<p>DIETA WEGETARIAŃSKA[1/WE]</p> <p>Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml), masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g (1), dżem owocowy 50g 2 szt, serek tartare 40g 2 szt. (7), herbata poziomkowa 220ml, ogórek kwaszony 100g</p> <p>Obiad: zupa kapuśniak z ziemniakami 400ml (9), kasza jęczmienna gotowana 200g (1), sos z ciecierzycy z warzywami 200g (1), kompot z aronii 220 ml</p> <p>Podwieczorek: banan 1 szt. / ok 150g</p> <p>Kolacja: masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z jajka 100g (3,6), pomidor 100g, herbata leśna 220 ml,</p> <p>Posilek dodatkowy: kefir naturalny (7) 150g</p>

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]	2089.8	Wartość energetyczna [kcal]	2243.9
Wartość energetyczna [kJ]	8769.9	Wartość energetyczna [kJ]	9421.4
Białko [g]	86.7	Białko [g]	86.9
Tłuszcz [g]	80.5	Tłuszcz [g]	83.7
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	36.5	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	43.2
Węglowodany ogółem [g]	265.66	Węglowodany ogółem [g]	296.3
Cukry [g]	57.42	Cukry [g]	60.72
Błonnik pokarmowy [g]	22.37	Błonnik pokarmowy [g]	21.46
Sól [g]	4.78	Sól [g]	4.07
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA(wysokobiałkowa) [9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2080.8	Wartość energetyczna [kcal]	2544.4
Wartość energetyczna [kJ]	8715.8	Wartość energetyczna [kJ]	10678.3
Białko [g]	85.6	Białko [g]	113
Tłuszcz [g]	92.8	Tłuszcz [g]	100.1
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	38	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	308.32
Węglowodany ogółem [g]	237.66	Węglowodany ogółem [g]	60.6
Cukry [g]	31.85	Cukry [g]	20.98
Błonnik pokarmowy [g]	23.82	Błonnik pokarmowy [g]	6.79
Sól [g]	4.89	Sól [g]	7.12
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]	1993.2	Wartość energetyczna [kcal]	2037.9
Wartość energetyczna [kJ]	8372.7	Wartość energetyczna [kJ]	8573.8
Białko [g]	87.1	Białko [g]	78
Tłuszcz [g]	72.2	Tłuszcz [g]	60.9
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	37.4	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	23.2
Węglowodany ogółem [g]	256.52	Węglowodany ogółem [g]	305.6
Cukry [g]	36.39	Cukry [g]	50.77
Błonnik pokarmowy [g]	15.99	Błonnik pokarmowy [g]	22.54
Sól [g]	4.16	Sól [g]	4.25
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2228.5
		Wartość energetyczna [kJ]	9361.5
		Białko [g]	67.8
		Tłuszcz [g]	77.9
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	35.2
		Węglowodany ogółem [g]	326.17
		Cukry [g]	66.5
		Błonnik pokarmowy [g]	24.48
		Sól [g]	4.12

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 Żywności

Jadłospis zatwierdzony przez Kierownika Działu Żywności

*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.