

<p><b>DIETA PODSTAWOWA[1]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> płatki owsiane na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g (1), chleb graham 50g(1), polędwica miodowa drobiowa 60g(6), miód naturalny 25g 1 szt. (7), herbata truskawkowa 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), kotlet schabowy wieprzowy smażony 100g (1,3), mizeria ze śmietaną 130g (7), kompot wiśniowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> jabłko 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony 60g (6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g,</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek owocowy 200ml</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> płatki owsiane na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), polędwica miodowa drobiowa 60g(6), miód naturalny 25g 1 szt. (7), herbata truskawkowa 220ml, sałata strzępiasta 30g, 3 listki</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), schab gotowany 100g, sos koperkowy 100g (1), marchew kostka gotowana 100g (1,7), kompot wiśniowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> jabłko 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasztet pieczony 60g (6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek owocowy 200ml</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), polędwica miodowa drobiowa 60g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata truskawkowa b/c 220ml, ogórek zielony 100g,</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), schab gotowany 100g (1), mizeria z jogurtem naturalnym 130g (7), kompot wiśniowy b/c 220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> jabłko 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony 60g (6), herbata czarna b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>II Kolacja CUKRZ:</b> masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), twaróg półtłusty 50g (7), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p><b>DIETA BOGATOBIALKOWA(WYSOKOBIALKOWA) [9]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> płatki owsiane na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki owsiane na wodzie 400ml(1) masło tł.82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), polędwica miodowa drobiowa 100g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata truskawkowa 220ml, sałata strzępiasta 30g, 3 listki</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), schab gotowany 100g, sos koperkowy 100g (1), marchew kostka gotowana 100g (1,7), kompot wiśniowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> jabłko 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasztet pieczony 100g (6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek owocowy 200ml</p>
<p><b>DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU )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), polędwica miodowa drobiowa 60g(6), serek tartare 20g 1 szt. (7), herbata truskawkowa b/c 220ml, sałata strzęp.30g 3 liście</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), schab gotowany 100g, sos koperkowy 100g (1), marchew kostka gotowana 100g (1,7), kompot wiśniowy b/c220 ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> jabłko 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasztet pieczony 60g (6), herbata czarna b/c 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>II Kolacja CUKRZ:</b> masło 82% 5g(7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), twaróg półtłusty 50g (7), pomidor 50g, herbata czarna b/c 220ml</p>	<p><b>DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> płatki owsiane na wodzie 400ml(1), margaryna roślinna 80% 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), polędwica miodowa drobiowa 60g(6), miód naturalny 25g 1 szt. (7), herbata truskawkowa 220ml, sałata strzępiasta 30g, 3 listki</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g (1,3,9), ziemniaki got. 250g (1), schab gotowany 100g, sos koperkowy 100g (1), marchew kostka gotowana 100g (1), kompot wiśniowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> jabłko 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> margaryna roślinna 80% 10g, pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), pasztet pieczony 60g (6), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek owocowy 200ml</p>
	<p><b>DIETA WEGETARIAŃSKA +ryby [ 1/WE]</b></p> <p><b>Śniadanie:</b> 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) miód naturalny 25g 1 szt., herbata truskawkowa 220ml, ogórek zielony 100g</p> <p><b>Obiad:</b> Rosół z makaronem 400g na <u>wywarze warzywnym</u> (1,3,9), ziemniaki got. 350g (1), kotlet smażony z kaszy jaglanej 100g (1,3) , mizeria ze śmietaną 130g (7), kompot wiśniowy 220ml</p> <p><b>Podwieczorek:</b> jabłko 1 szt.</p> <p><b>Kolacja:</b> masło 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1), serek wiejski 200g (7), herbata czarna 220ml, pomidor 100g</p> <p><b>Posilek dodatkowy:</b> soczek owocowy 200ml</p>

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 29.09.2024 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]	2062.6	Wartość energetyczna [kcal]	2105.9
Wartość energetyczna [kJ]	8672.6	Wartość energetyczna [kJ]	8852.8
Białko [g]	76.2	Białko [g]	78
Tłuszcz [g]	68.3	Tłuszcz [g]	69.8
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	29.9	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	33.1
Węglowodany ogółem [g]	293.65	Węglowodany ogółem [g]	301.02
Cukry [g]	60.65	Cukry [g]	61.82
Błonnik pokarmowy [g]	16.15	Błonnik pokarmowy [g]	19.72
Sól [g]	3.04	Sól [g]	3.13
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA (wysokobiałkowa)[9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	1981.3	Wartość energetyczna [kcal]	2251.8
Wartość energetyczna [kJ]	8313.7	Wartość energetyczna [kJ]	9465.3
Białko [g]	82	Białko [g]	98.5
Tłuszcz [g]	79	Tłuszcz [g]	75.9
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	38.8	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	35.6
Węglowodany ogółem [g]	243.85	Węglowodany ogółem [g]	303.44
Cukry [g]	30.28	Cukry [g]	62.16
Błonnik pokarmowy [g]	16.74	Błonnik pokarmowy [g]	19.89
Sól [g]	4.53	Sól [g]	3.22
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]	1981.3	Wartość energetyczna [kcal]	1910.2
Wartość energetyczna [kJ]	8313.7	Wartość energetyczna [kJ]	8042.5
Białko [g]	82	Białko [g]	72.6
Tłuszcz [g]	79	Tłuszcz [g]	52.9
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	38.8	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	17.5
Węglowodany ogółem [g]	243.85	Węglowodany ogółem [g]	295.89
Cukry [g]	30.28	Cukry [g]	53.2
Błonnik pokarmowy [g]	16.74	Błonnik pokarmowy [g]	20.07
Sól [g]	4.53	Sól [g]	2.98
		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		Wartość energetyczna [kcal]	2288
		Wartość energetyczna [kJ]	9623.4
		Białko [g]	93
		Tłuszcz [g]	71.7
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	32
		Węglowodany ogółem [g]	328.53
		Cukry [g]	63.66
		Błonnik pokarmowy [g]	21.95
		Sól [g]	2.9

*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 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.*