

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 11.09.2024r. (środa)

DIETA PODSTAWOWA[1]

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), kiełbasa żywiecka wieprz. 60g (6), serek fromage 1/2 szt. 40g (7), herbata czarna 220 ml, rzodkiewka 100 g

Obiad: zupa kalafiorowa z makaronem 400g (1,7,9), risotto z mięsa wieprzowego i warzyw 300g (9), sos pomidorowy 100g (1), kompot porzeczkowy 220ml,

Podwieczorek: Nektarynka 1 szt./ ok. 100g

Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z wędliny drobiowej i jajka 100g (3,6,7), pomidor 100g, herbata truskawkowa 220ml,

Posilek dodatkowy: kefir naturalny 150g(7)

DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]

Śniadanie: masło tł.82% 15g(7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), kiełbasa żywiecka wieprz. 60g (6), serek deliser 17g (7), herbata czarna b/c 220 ml, rzodkiewka 100 g

II śniadanie: kefir naturalny 150g (7)

Obiad: zupa kalafiorowa z makaronem 400g (1,7,9), risotto (ryż brązowy) z mięsa wieprzowego i warzyw 300g (9), sos pomidorowy 100g (1), kompot porzeczkowy b/c 220ml,

Podwieczorek: Nektarynka 1 szt./ ok. 100g

Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g (1), pasta z wędliny drobiowej i jajka 100g (3,6,7), papryka 100g, herbata truskawkowa b/c 220ml,

II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), polędwica sopocka 40g (6), pomidor 50g, herbata truskawkowa b/c 220ml

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), kiełbasa żywiecka wieprz. 60g (6), serek deliser 17g (7), herbata czarna b/c 220 ml, roszonek 30 g

II śniadanie: kefir naturalny 150g (7)

Obiad: zupa kalafiorowa z makaronem 400g (1,7,9), risotto z mięsa wieprzowego i warzyw 300g (9), sos pomidorowy 100g (1), kompot porzeczkowy b/c 220ml

Podwieczorek: Jabłko 1 szt. / ok. 150g

Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z wędliny drobiowej i jajka 100g (3,6,7), pomidor 100g, herbata truskawkowa b/c 220ml,

II Kolacja CUKRZ: masło tł. 82% 5g (7), pieczywo żytnio-pszenne 25g(1), chleb graham 25g (1), polędwica sopocka 40g (6), pomidor 50g, herbata truskawkowa b/c 220ml

DIETY: ŁATWOSTRAWNA [2], ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBS. POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)[4] , ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA) [3]

Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml (1), masło tł.82%15g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), kiełbasa żywiecka wieprz. 60g (6), serek deliser 17g (7), herbata czarna 220 ml, roszonek 30 g

Obiad: zupa kalafiorowa z makaronem 400g (1,7,9), risotto z mięsa wieprzowego i warzyw 300g (9), sos pomidorowy 100g (1), kompot porzeczkowy 220ml,

Podwieczorek: Jabłko 1 szt. / ok. 150g

Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), pasta z wędliny drobiowej i jajka 100g (3,6,7), pomidor 100g, herbata truskawkowa 220ml,

Posilek dodatkowy: kefir naturalny 150g (7)

DIETA BOGATOBIAŁKOWA [9]

Śniadanie: płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7), B/M- płatki jęczmienne na wodzie 400ml (1), masło tł.82%15g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), kiełbasa żywiecka wieprz. 100g (6), serek deliser 17g (7), herbata czarna 220 ml, roszonek 30 g

Obiad: zupa kalafiorowa z makaronem 400g (1,7,9), risotto z mięsa wieprzowego i warzyw 300g (9), sos pomidorowy 100g (1), kompot porzeczkowy 220ml,

Podwieczorek: Jabłko 1 szt. / ok. 150g

Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), pasta z wędliny drobiowej i jajka 100g (3,6,7), pomidor 100g, herbata truskawkowa 220ml,

Posilek dodatkowy: kefir naturalny 150g(7)

DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]

Śniadanie: płatki jęczmienne na wodzie 400ml (1), masło tł.82%15g(7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), kiełbasa żywiecka wieprz. 80g (6), miód naturalny 25g 1 szt., herbata czarna 220 ml, roszonek 30 g

Obiad: zupa kalafiorowa z makaronem bez zabielenia 400g (1,9), risotto z mięsa wieprzowego i warzyw 300g (9), sos pomidorowy 100g (1), kompot porzeczkowy 220ml,

Podwieczorek: Jabłko 1 szt. / ok. 150g

Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo pszenne (baton wrocławski) 100g (1,6), pasta z wędliny drobiowej i jajka 100g (3,6,7), pomidor 100g, herbata truskawkowa 220ml,

Posilek dodatkowy: soczek pomarańczowy 200ml

DIETA WEGETARIAŃSKA + ryba [1/WE]

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 1 szt. 80g (7), miód naturalny 25g 1 szt., herbata czarna 220 ml, rzodkiewka 100 g

Obiad: zupa kalafiorowa z makaronem 400g (1,7,9), risotto z warzyw z fasolą czerwoną 300g (9), sos pomidorowy 100g (1), kompot porzeczkowy 220ml,

Podwieczorek: Nektarynka 1 szt. / ok. 150g

Kolacja: masło tł. 82% 15g (7), pieczywo żytnio-pszenne 50g(1), chleb graham 50g(1), pasta z tuczyka i jajka 100g (3,4,7), pomidor 100g, herbata truskawkowa 220ml,

Posilek dodatkowy: kefir naturalny 150g (7)

Wartość odżywcza jadłospisów z dnia 11.09.2024r.

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]	2378.2	Wartość energetyczna [kcal]	2109.1
Wartość energetyczna [kJ]	9957.4	Wartość energetyczna [kJ]	8832.8
Białko [g]	77	Białko [g]	77.1
Tłuszcz [g]	111.5	Tłuszcz [g]	98.4
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	57.9	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	49.7
Węglowodany ogółem [g]	277.05	Węglowodany ogółem [g]	236.5
Cukry [g]	56.73	Cukry [g]	43.6
Błonnik pokarmowy [g]	21.13	Błonnik pokarmowy [g]	15.99
Sól [g]	4.52	Sól [g]	4.51
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYZYWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)[6]		DIETA BOGATOBIAŁKOWA(wysokobiałkowa) [9]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2177.5	Wartość energetyczna [kcal]	2380.1
Wartość energetyczna [kJ]	9114.6	Wartość energetyczna [kJ]	9973.8
Białko [g]	77.5	Białko [g]	84.2
Tłuszcz [g]	88	Tłuszcz [g]	107
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	48.6	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	45
Węglowodany ogółem [g]	235.53	Węglowodany ogółem [g]	277.72
Cukry [g]	31.36	Cukry [g]	58.74
Błonnik pokarmowy [g]	14.69	Błonnik pokarmowy [g]	15.76
Sól [g]	5.21	Sól [g]	5.6
ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)/DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYZYWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA) WĄTROBOWO-CUKRZYCOWA [3/6]		DIETA ELIMINACYJNA - BEZMLECZNA [11/ML]	
parametr	zawartość razem	parametr	zawartość razem
Wartość energetyczna [kcal]	2204.8	Wartość energetyczna [kcal]	1891.7
Wartość energetyczna [kJ]	9225.2	Wartość energetyczna [kJ]	7933.6
Białko [g]	74.1	Białko [g]	61
Tłuszcz [g]	69.03	Tłuszcz [g]	79.3
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	54.3	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	32.5
Węglowodany ogółem [g]	37.7	Węglowodany ogółem [g]	240.62
Cukry [g]	235.88	Cukry [g]	53.52
Błonnik pokarmowy [g]	31.41	Błonnik pokarmowy [g]	14.47
Sól [g]	14.69	Sól [g]	5
4.58		DIETA WEGETARIAŃSKA [1/WE]	
		parametr	zawartość razem
		Wartość energetyczna [kcal]	2197.8
		Wartość energetyczna [kJ]	9237.7
		Białko [g]	78.7
		Tłuszcz [g]	74.4
		Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	31.3
		Węglowodany ogółem [g]	313.25
		Cukry [g]	45.03
		Błonnik pokarmowy [g]	20.23
		Sól [g]	2.34

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 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.