

27.07.2024r.

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Śniadanie: Kasza manna na mleku (I,II), Paszтет z drobiu (I,II,III,IV,VI,VII), Ogórek kiszony, Masło, Pieczywo razowe (I), Herbata z cytryną

Kasza manna na mleku

Mleko spożywcze, 2% tłuszczu 200g

Kasza manna 25g

Paszтет z drobiu 40g

Ogórek kiszony 50g

Masło ekstra, 83% tłuszczu 10g

Pieczywo razowe 80g

Herbata 1g

II Śniadanie: Budyń waniliowy b/c (I,II)

Budyń waniliowy b/c

Budyń waniliowy 10g

Mleko spożywcze, 2% tłuszczu 150g

Obiad: Zupa jarzynowa z ziemniakami (I,II,III), Indyk gotowany z jarzynami (III), Ćwikła, Surówka z selera i jabłka (II), Ryż (II), Kompot

Zupa jarzynowa z ziemniakami

Kurczak, tuszka 15g

Marchew 20g

Pietruszka, korzeń 10g

Seler korzeniowy 10g

Pietruszka, liście 10g

Śmietana, 18% tłuszczu 20g

Mąka pszenna, typ 500 10g

Fasolka szparagowa, mrożona 10g

Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy 5g

Kalafior 10g

Ziemniaki, średnio 200g

Sól dodana [g] 1g

Indyk gotowany z jarzynami

Mięso z indyka 150g

Marchew 20g

Pietruszka, korzeń 10g

Seler korzeniowy 5g

Sól dodana [g] 1g

Ćwikła

Burak 130g

Jabłko 20g

Surówka z selera i jabłka

Seler korzeniowy 80g

Jabłko 20g

Kefir, 2% tłuszczu 10g

Ryż

Ryż biały 100g

Margaryna mleczna 5g

Kompot

Mieszanka owocowa, mrożona 15g

Podwieczorek: Kefir (II)	
Kefir	200g
Kolacja: Pasta z twarogu i wędliny (I,II,VII), Surówka z rzodkiewki czerwonej (II), Masło (II), Pieczywo razowe (I), Herbata z cytryną	
Pasta z twarogu i wędliny	
Ser twarogowy	40g
Wędlina chuda	20g
Pietruszka, liście	2g
Surówka z rzodkiewki czerwonej	
Rzodkiewka	60g
Kefir, 2% tłuszczu	5g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z papryką (I)	
Kanapka z papryką	
Papryka	40g
Olej rzepakowy	5g
Pieczywo razowe	30g
Pietruszka zielona	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2 058,38
Białko [g]	101,62
Tłuszcze [g]	56,64
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	24,61
Węglowodany ogółem [g]	300,22
Błonnik [g]	31,59
Glukoza [g]	4,89
Fruktoza [g]	5,80
Sacharoza [g]	19,83
Laktoza [g]	25,98
Sód [mg]	1 961,49
Sól dodana [g]	2,00
Mieszanka przypraw w zmiennych proporcjach.	
Zawartość soli wynika również z obecności naturalnie występującego sodu.	
Monitoring potraw przeprowadza dietetyk na miejscu i dokumentuje w "Arkuszu oceny organoleptycznej posiłków", który znajduje się w Sekcji Żywienia SP ZOZ Myślenice.	
Pełny skład serwowanych potraw łącznie z występującymi alergenami znajduje się u Kierownika Sekcji Żywienia.	
Alergeny /legenda/: I. gluten, II. mleko i produkty pochodne, III. seler, IV. jaja, V. ryby, VI. Gorczyca, VII. soja, VIII. sezam, IX. orzechy, X. łubin, XI. dwutlenek siarki i siarczany, XII. mięczaki, XIII. skorupiaki	