



Szanowna Pani, w odpowiedzi na Pani prośbę, przedstawiam zalecane i rzeczywiste średnie tygodniowe (07.10.2019 – 13.10.2019) wartości odżywcze oraz kaloryczność posiłków. Dokumentacją regulującą jakość produktów jest umowa zawarta między Brzeskim Centrum Medycznym a firmą DGP Catering Sp. z o.o., oraz normy wskazane przez Instytut Żywności i Żywienia.

	Zalecane wartości	Średnia wartość tygodniowa
Podstawowa		
Kaloryczność [kcal]	2000	2008
Białko ogółem [g]	75-80	77
Tłuszcze [g]	65	67
Węglowodany przyswajalne [g]	275	275
Łatwostrawna		
Kaloryczność [kcal]	2000	2021
Białko ogółem [g]	75-80	80
Tłuszcze [g]	65	65
Węglowodany przyswajalne [g]	275	279
Wątrobowa		
Kaloryczność [kcal]	2000	2001
Białko ogółem [g]	80-85	85
Tłuszcze [g]	35-40	37
Węglowodany przyswajalne [g]	330	332
Cukrzycowa		
Kaloryczność [kcal]	2000	2028



Białko ogółem [g]	80	82
Tłuszcze [g]	70	72
Węglowodany przyswajalne [g]	260-265	263
Sonda		
Kaloryczność [kcal]	2000	1994
Białko ogółem [g]	80	81
Tłuszcze [g]	75	74
Węglowodany przyswajalne [g]	250	251
Papkowata		
Kaloryczność [kcal]	2000	1981
Białko ogółem [g]	80	78
Tłuszcze [g]	65-70	65
Węglowodany przyswajalne [g]	270	271
Błonnik pokarmowy	<25	23
Podstawowa dziecięca		
Kaloryczność [kcal]	2000	2017
Białko ogółem [g]	57-63	58
Tłuszcze [g]	64-70	65
Węglowodany przyswajalne [g]	275-305	300
Łatwostrawna dziecięca		
Kaloryczność [kcal]	2000	2035
Białko ogółem [g]	75	74
Tłuszcze [g]	70	71
Węglowodany przyswajalne [g]	275	275

Podczas sporządzania posiłków, jedynymi sztucznymi barwnikami i konserwantami są te, które występują w półproduktach zakupionych w celach produkcyjnych. Ich ilość jest reguluje Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych.