

JADŁOSPIS 15.02.2026r.

SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2 I FILIA 3

ŚNIADANIE

I	Kiełbaska śląska ⁶ (na ciepło) 2szt., musztarda ¹⁰ 1szt., ogórek zielony z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki bałtonowskiego, 1 razowego), kakao ^{1,7} 250ml*
II	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, ser biały ⁷ 100g, ogórek zielony bez skórki z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,7} 250ml*
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, ser biały ⁷ 50g, ogórek zielony bez skórki z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,7} 250ml*
V	Kiełbaska śląska ⁶ (na ciepło) 2szt., musztarda ¹⁰ 1szt., ogórek zielony z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata bez cukru 250ml *
VI	Kiełbaska śląska ⁶ (na ciepło) 2szt., musztarda ¹⁰ 1szt., ogórek zielony z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), kakao bez cukru ^{1,7} 250ml*
Ixa	Bananowa zupa mleczna z dodatkiem kaszki manny ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, XIIb	Bananowa kaszka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Jajko na twardo ³ 1szt, ser biały ⁷ 50g, ogórek zielony z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki bałtonowskiego, 1 razowego), kakao ^{1,7} 250ml*
dializy	-

OBIAD

I	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., schab pieczony 80g, sos pieczeniowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki 200g, marchewka z groszkiem 150g., kompot owocowy 200ml *
II	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa ¹ 80g., ziemniaki 200g., sos dyniowy ^{1,7,9} 100ml, sałata lodowa z dressingiem ziołowym 100g, jogurt ⁷ 1 szt., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa ¹ 80g., ziemniaki 200g., sos dyniowy ^{1,7,9} 100ml, sałata lodowa z dressingiem ziołowym 100g, kompot owocowy 200ml *
V	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa ¹ 80g., kasza gryczana 170g., sałata lodowa z dressingiem ziołowym 100g, kompot owocowy 200ml *
VI	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa ¹ 80g., kasza gryczana 140g., sałata lodowa z dressingiem ziołowym 100g, kompot owocowy 200ml *
Ixa	Rosół z makaronem ^{1,9} , mięso (zmielone), śmietana ⁷ - zmiksowane (500ml) *
IXb V/Ixb	Rosół ^{1,9} (czysty) 300ml., mięso (zmielone) 50g., ziemniaki puree 200g., sos dyniowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., marchew kostka (puree) 150g, kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszka manną ^{1,9} , filet drobiowy 55g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Jarzynowa z brokulem na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml, kotlety sojowe ^{1,2,6,9} 100g, sos pieczeniowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki 200g, marchewka z groszkiem 150g., kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Szynka zielonogórska ⁶ 50g, serek chrzanowy ⁷ 50g, roszponka z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki bałtonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml*
II	Polędwica bostońska ⁶ 50g, serek ze śmietaną ⁷ 80g, roszponka z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
IV	Polędwica bostońska ⁶ 50g, serek ze śmietaną ⁷ 50g, roszponka z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Szynka zielonogórska ⁶ 50g, serek chrzanowy ⁷ 50g, roszponka z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g, pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml.*
VI	Szynka zielonogórska ⁶ 50g, serek chrzanowy ⁷ 50g, roszponka z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml.*
Ixa	Bananowa zupa mleczna z kaszy jaglanej ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, XIIb	Bananowa jaglanka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Serek chrzanowy ⁷ 100g, roszponka z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki bałtonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml*

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Sok marchwiowo- owocowy 1szt.

SUBSTANCJE OBECNE W ŻYWIŃCACH POWODUJĄCE REAKCJE ALERGICZNE

1. zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe a także produkty pochodne
 2. sknupki i produkty pochodne
 3. jaja i produkty pochodne
 4. ryby i produkty pochodne
 5. orzechy 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, makadamia lub orzechy brazylijskie a także produkty pochodne
 9. seler i produkty pochodne
 10. gorczyca i produkty pochodne
 11. sezam i produkty pochodne
 12. dwutlenek siarki i siarczyny
 13. lubin i produkty pochodne
 14. mięczaki i produkty pochodne
- * Wszystkie przyprawy stosowane do produkcji potraw mogą zawierać śladowe ilości gorczycy, selera, sezamu, jaj, mleka, soi, orzechów, glutenu.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Dieta	I	II	IV	IXb	V	VI	wege
Wartość energetyczna (kcal)	2119,4	2163,5	2088,9	2036,3	2101,4	1659	2059,7
Białko (g.)	97,9	115,3	101,5	74	95,4	89,5	92,5
Tłuszcze (g.)	76,4	71,5	66,6	85,5	74	59,8	68
Węglowodany (g.)	273,4	273,8	280,7	253,4	277,8	203,3	279,4
W tym cukry (g)	27	30	30	25	23	19	27
Błonnik (g)	29,3	18	19,1	19	31,1	27,6	36,9
Sól (g)	5	5	5	5	5	5	10