

JADŁOSPIS 14.02.2026r.
SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2, I FILIA 3

ŚNIADANIE

I	Galart drobiowy ^{6,9} 1szt., ser twarogowy Delisser ⁷ 1 szt., cytryna 1/8 szt., masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromka baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
II	Galart drobiowy ^{6,9} 1szt., ser twarogowy Delisser ⁷ 1 szt., serek ze śmietaną ⁷ 50g, cytryna 1/8 szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml.
IV	Galart drobiowy ^{6,9} 1szt., ser twarogowy Delisser ⁷ 1 szt., cytryna 1/8 szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
V	Galart drobiowy ^{6,9} 1szt., ser twarogowy Delisser ⁷ 1 szt., cytryna 1/8 szt., masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
VI	Galart drobiowy ^{6,9} 1szt., cytryna 1/8 szt., masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IXa	Zupa mleczna z pieczonym jabłkiem i kaszką manną ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmixowane (500 ml) *
IXb,XIIb	Kaszka manna z jabłkiem pieczonym na mleku ⁷ z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Salatka z pomidorem, ogórkiem, ciecierzycą i oliwą, posypane natką pietruszki 100g, ser twarogowy Delisser ⁷ 1 szt., masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromka baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
dializy	-

OBIAD

I	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,7,9} 300ml., noga pieczona z kurczaka z cebulką 1 szt., ziemniaki 200g., buraki z oliwą i natką pietruszki 150g., kompot owocowy 200ml *
II	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,7,9} 300ml., noga z kurczaka gotowana 1szt., ziemniaki 200g., sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml., buraki z oliwą i natką pietruszki 150g., jogurt ⁷ 1 szt., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,7,9} 300ml., noga z kurczaka gotowana 1szt., ziemniaki 200g., sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml., buraki z oliwą i natką pietruszki 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,7,9} 300ml., noga z kurczaka gotowana 1szt., ryż brązowy 170g, buraki z oliwą i natką pietruszki 150g., kompot owocowy 200ml *
VI	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,7,9} 300ml., noga z kurczaka gotowana 1szt., ryż brązowy 140g, buraki z oliwą i natką pietruszki 150g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,7,9} , mięso (zmielone), śmietana ⁷ - zmixowane (500ml) *
IXb V/IXb	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,7,9} (zmielony) 300ml., mięso (zmielone) 50g., sos pietruszkowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml, ziemniaki puree 200g., buraki z oliwą i natką pietruszki (zmielone) 150g., kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszką manną ^{1,9} , filet drobiowy 55g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Krupnik z kaszą jęczmienną na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml., leczo warzywne z fasolą ⁹ 250ml, ryż brązowy 170g, buraki z oliwą i natką pietruszki 150g., kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Szynka konserwowa ⁶ 50g, twarożek ⁷ 50g, roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
II	Szynka biała ⁶ 50g, twarożek ⁷ 80g, roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
IV	Szynka biała ⁶ 50g, twarożek ⁷ 50g, roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g, pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Szynka biała ⁶ 50g, twarożek ⁷ 50g, roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g, pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Szynka biała ⁶ 50g, twarożek ⁷ 50g, roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml.*
IXa	Zupa mleczna z pieczonym jabłkiem i kaszką kukurydzianą ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmixowane (500 ml.) *
IXb, XIIb	Kaszka kukurydziana z jabłkiem pieczonym na mleku ⁷ z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Twarożek ⁷ 100g, dżem 1szt, roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Deser ryżowy⁷ 1szt, V, VI, V/IXb – Skyr naturalny⁷ 1szt.

SUBSTANCJE OBECNE W ŻYWNOSCI POWODUJĄCE REAKCJE ALERGICZNE:

1. zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe a także produkty pochodne
2. skorupiaki 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. orzech 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. łubin i produkty pochodne
14. mączczaki 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)	2209,6	2294,3	2179,9	2106,2	1983	1633,8	2162,6
Białko (g.)	100,2	116,8	105	72,5	112,4	107,4	72
Tłuszcze (g.)	90,8	84,5	80,9	95,9	77,6	54	74,6
Węglowodany (g.)	258,9	275,7	267,2	246,9	224,2	193,4	317,4
W tym cukry (g)	35	30	30	20	29	18	35
Błonnik (g)	22,3	18,2	18,2	15,2	30,5	27,3	36,5
Sól (g)	5	5	5	5	5	5	5