

JADŁOSPIS 07.07.2026r.
SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2 I FILIA 3

ŚNIADANIE

I	Szynka krucha ⁶ 30g, serek wiejski Grani ⁷ 1szt., rozszponka z ogórkiem zielonym 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
II	Szynka biała ⁶ 30g, serek wiejski Grani ⁷ 1szt., rozszponka z ogórkiem zielonym bez skórki 50g, <u>jogurt⁷ 1 szt.</u> , masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawioraka), kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
IV	Szynka biała ⁶ 30g, serek wiejski Grani ⁷ 1szt., rozszponka z ogórkiem zielonym bez skórki 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawioraka), kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
V	Szynka biała ⁶ 30g serek wiejski Grani ⁷ 1szt., rozszponka z ogórkiem zielonym 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
VI	Szynka biała ⁶ 30g, serek wiejski Grani ⁷ 1szt., rozszponka z ogórkiem zielonym 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IXa	Brzoskwiowa zupa mleczna z dodatkiem ryżu ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
Ixb, XIIb	Brzoskwiowy ryż na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Serek wiejski Grani ⁷ 1szt., jajko ³ 1szt, rozszponka z ogórkiem zielonym 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	V – 3, XI – 1 b.ml/V

OBIAD

I	Buraczkowa ⁹ 300ml., leczo letnie ze świeżą papryką i cukinią ^{1,9} 250ml, gotowany ryż paraboliczny 170g, lemoniada owocowa 200ml *
II	Buraczkowa ⁹ 300ml., potrawka z kurczaka ^{1,7,9} 200ml, gotowany ryż paraboliczny 170g, sałata lodowa z jogurtem greckim i koperkiem ⁷ 60g, lemoniada owocowa 200ml *
IV, VII	Buraczkowa ⁹ 300ml., potrawka z kurczaka ^{1,7,9} 200ml, gotowany ryż paraboliczny 170g, sałata lodowa z jogurtem greckim i koperkiem ⁷ 60g, lemoniada owocowa 200ml *
V	Buraczkowa ⁹ 300ml., leczo letnie ze świeżą papryką i cukinią ^{1,9} 250ml, gotowany ryż brązowy 170g, lemoniada owocowa 200ml *
VI	Buraczkowa ⁹ 300ml., leczo letnie ze świeżą papryką i cukinią ^{1,9} 250ml, gotowany ryż brązowy 140g, lemoniada owocowa 200ml *
IXa	Buraczkowa z mięskiem drobiowym gotowanym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowany (500ml.) *
IXb V/IXb	Buraczkowa ⁹ (zmielona) 300ml, mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g, ziemniaki puree 200g, marchew kostka gotowana (zmielona) 150g, lemoniada owocowa 200ml *
XIIb	Rosół z kaszka manna ^{1,9} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g *
wege	Buraczkowa na wywarze warzywnym ⁹ 300ml., leczo letnie ze świeżą papryką i cukinią ^{1,9} 250ml, gotowany ryż paraboliczny 170g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

I	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., serek twarogowy delisser ⁷ 1szt, sałatka grecka z fetą i cebulką czerwoną 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., serek ze śmietaną ⁷ 50g, serek twarogowy delisser ⁷ 1szt, sałatka 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawioraka), herbata 250ml *
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., serek twarogowy delisser ⁷ 1szt, sałatka 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawioraka), herbata 250ml *
V	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., serek twarogowy delisser ⁷ 1szt, sałatka grecka z fetą i cebulką czerwoną 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., serek twarogowy delisser ⁷ 1szt, sałatka grecka z fetą i cebulką czerwoną 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
IXa	Bananowa zupa mleczna z dodatkiem kaszki jaglanej ^{1,7} , masło ⁷ 15g, żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml) *
IXb,XIIb	Bananowa kaszka jaglana na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Serek twarogowy delisser ⁷ 2szt, sałatka grecka z fasolą, fetą i cebulką czerwoną 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Ciastko owsiane Sante^{1,7} 1szt

IV, IXb, VII – Mini biszkopciki mamutki^{1,3} 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. 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, 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)	2085,5	2144,5	2035	2132	2016,4	1692,1	2132,7
Białko (g.)	98,5	120,5	107,8	84,9	96,9	92,2	95,6
Tłuszcze (g.)	69,9	77,4	72,2	89,6	73,5	58,7	75,7
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	20,4	19,7	18,4	17,5	19,5	18,4	20,1
Węglowodany (g.)	280,9	250,6	247,9	256	259,7	214,1	282,7
W tym cukry (g)	35	30	30	19	18	15	35
Błonnik (g)	29,3	17,6	18	15,5	34,6	29,3	30,8
Sód (mg)	1985,7	1855,7	1825,4	1756,8	1921,3	1769,9	1943,2

ŚNIADANIE

I	Szynka zielonogórska ⁶ 50g, ser żółty z kozieradką ⁷ 50g, kalarepka w kawałku 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
II	Szynka biała ⁶ 50g, ser biały ⁷ 100g, pomidor ½ szt, <u>jogurt⁷ 1szt.</u> , masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IV	Szynka biała ⁶ 50g, ser biały ⁷ 50g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
V	Szynka zielonogórska ⁶ 50g, ser żółty z kozieradką ⁷ 50g, kalarepka w kawałku 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
VI	Szynka zielonogórska ⁶ 50g, ser żółty z kozieradką ⁷ 50g, kalarepka w kawałku 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IXa	Cynamonowa zupa mleczna z kaszką kukurydzianą ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, XIIb	Cynamonowa kaszka kukurydziana na mleku ⁷ z dodatkiem żółtkiem ³ , śmietany ⁷ - zmiksowane 500ml
wege	ser żółty z kozieradką ⁷ 50g, dżem ¹² 1szt, kalarepka w kawałku 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	I-5, IV -1

OBIAD

I	Zupa pomidorowa z makaronem ^{1,7,9} 300ml., kotlet mielony smażony ^{1,3} 100g, ziemniaki gotowane 200g., buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g, lemoniada owocowa 200ml *
II	Zupa pomidorowa z makaronem ^{1,7,9} 300ml., filec z kurczaka na parze 80g, sos dyniowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g, lemoniada owocowa 200ml *
IV, VII	Zupa pomidorowa z makaronem ^{1,7,9} 300ml., filec z kurczaka na parze 80g, sos dyniowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g, lemoniada owocowa 200ml *
V	Zupa pomidorowa z makaronem ^{1,7,9} 300ml., filec z kurczaka na parze 80g, gotowana kasza jęczmienna gruba ¹ 170g, buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g, lemoniada owocowa 200ml *
VI	Zupa pomidorowa z makaronem ^{1,7,9} 300ml., filec z kurczaka na parze 80g, gotowana kasza jęczmienna gruba ¹ 140g, buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g, lemoniada owocowa 200ml *
IXa	Zupa pomidorowa z makaronem, mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Zupa pomidorowa z makaronem ^{1,7,9} (zmielona) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos dyniowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., ziemniaki puree 200g., gotowane buraki z oliwą i natką pietruszki (zmielone) 150g, kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszką manną ^{1,8} , filec drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml., sos dyniowy z ciecierzycą ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

I	Pasta z tuńczyka i jajka ^{3,4} 70g, polędwica sopocka ⁶ 30g, ogórek małosolny 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Polędwica drobiowa ⁶ 60g, jogurt owocowy ⁷ 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, jogurt owocowy ⁷ 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
V	Pasta z tuńczyka i jajka ^{3,4} 70g, polędwica sopocka ⁶ 30g, ogórek małosolny 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Pasta z tuńczyka i jajka ^{3,4} 70g, polędwica sopocka ⁶ 30g, ogórek małosolny 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata ^{1,7} 250ml *
IXa	Zupa mleczna z kaszką manną i jabłkiem pieczonym ⁷ , masło ⁷ 15g, żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml) *
IXb, V/IXb	Kaszka manna z jabłkiem pieczonym na mleku ⁷ z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Pasta z tuńczyka i jajka ^{3,4} 70g, jogurt owocowy ⁷ 1szt, ogórek małosolny 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Mus owocowo-warzywny 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. 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, 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)	2484,2	2404,1	2330,1	2065	2034,1	1792,5	2519,3
Białko (g.)	110,1	116,4	103,4	76,8	87,7	85,1	80,9
Tłuszcze (g.)	100,9	82	77,6	94,9	77,7	63,9	93,8
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	21,8	20,5	19,8	18,5	19,7	17,9	21,5
Węglowodany (g.)	300	310,1	314,8	233	265,7	238,2	356
W tym cukry (g)	35	30	30	29	23	17	35
Błonnik (g)	26,4	20,4	20,7	14,6	33,3	31,7	33,8
Sód (mg)	1985,4	1756,5	1725,1	1722,3	1845,1	1589,5	1897,4

ŚNIADANIE

I	Szynka konserwowa ⁶ 30g, serek z rzodkiewką ⁷ 70g, mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
II	Szynka biała ⁶ 30g, serek ze śmietaną ⁷ 100g, mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, jogurt ⁷ 1szł., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IV	Szynka biała ⁶ 30g, serek ze śmietaną ⁷ 70g, mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
V	Szynka konserwowa ⁶ 30g, serek z rzodkiewką ⁷ 70g, mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
VI	Szynka konserwowa ⁶ 30g, serek z rzodkiewką ⁷ 70g, mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IXa	Bananowa zupa mleczna z kaszką manną ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, XIIb	Bananowa kaszka manna na mleku ⁷ z dodatkiem żółtkiem ³ , śmietany ⁷ - zmiksowane 500ml
wege	Twarożek z pesto pietruszkowym ⁷ 150g, mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	V – 4

OBIAD

I	Zupa kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml., kurczak a'la KFC ^{1,3,7} 100g, gotowane ziemniaki 200g, bukiet warzyw na parze 150g, lemoniada owocowa 200ml *
II	Zupa kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml., bitka schabowa ¹ 100g, sos jarzynowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, bukiet warzyw na parze 150g, lemoniada owocowa 200ml *
IV, VII	Zupa kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml., bitka schabowa ¹ 100g, sos jarzynowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, bukiet warzyw na parze 150g, lemoniada owocowa 200ml *
V	Zupa kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml., bitka schabowa ¹ 100g, kasza gryczana 170g, bukiet warzyw na parze 150g, lemoniada owocowa 200ml *
VI	Zupa kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml., bitka schabowa ¹ 100g, kasza gryczana 140g, bukiet warzyw na parze 150g, lemoniada owocowa 200ml *
IXa	Zupa kalarepkowa z mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Zupa kalarepkowa ^{1,7,9} (zmielona) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos jarzynowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew kostka gotowana (zmielona) 150g, lemoniada owocowa 200ml *
XIIb	Rosół z kaszką manną ^{1,8} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Zupa kalarepkowa na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml., kotlecki warzywne z fasolą 200g, sos jarzynowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, bukiet warzyw na parze 150g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

I	Salatka ryżowa curry z kurczakiem ^{3,9,10} 100g, salami wielkopolskie ⁶ 30g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Salatka ryżowa z kurczakiem, pomidorem i ogórkiem ⁷ 100g, polędwica drobiowa ⁶ 60g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IV	Salatka ryżowa z kurczakiem, pomidorem i ogórkiem ⁷ 100g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
V	Salatka ryżowa curry z kurczakiem ^{3,9,10} 100g, salami wielkopolskie ⁶ 30g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Salatka ryżowa curry z kurczakiem ^{3,9,10} 100g, salami wielkopolskie ⁶ 30g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata ^{1,7} 250ml *
IXa	Bananowa zupa mleczna z dodatkiem ryżu ^{1,7} , masło ⁷ 15g, żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml) *
IXb, V/IXb	Kokosowy ryż na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Salatka ryżowa curry z ciecierzycą ^{3,9,10} 150g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Baton Corny zbożowy^{1,3,5,6,7,8,11,12} 1szt Diety- Sok pomidorowy 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. orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne

6. soja i produkty pochodne

7. mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)

8. orzechy tj. migdały, orzechy liskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, makadania 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)	2331,5	2076,1	1998,8	2058,8	2031,1	1820	2166,3
Białko (g.)	99,1	118,2	103,6	70,6	98,8	98	72,7
Tłuszcze (g.)	94,6	72,2	71,6	92,6	75,3	61,2	88,8
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	35,4	20,8	19,5	17,5	20,2	16,8	17,5
Węglowodany (g.)	286,5	248,3	245,3	243,7	257,9	238,1	284,9
W tym cukry (g)	35	30	320	29	23	17	35
Błonnik (g)	31	19,8	20,3	15,9	36	37,4	32,1
Sód (mg)	3115,4	1985,4	1875,6	1799,8	1852,3	1765,2	1756,8

JADŁOSPIS 10.07.2026r.

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

ŚNIADANIE

I	Krem czekoladowy ^{7,8} 1szt, serek ze śmietaną ⁷ 70g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
II	Serek ze śmietaną ⁷ 70g, dżem ¹² 1szt, pomidor ½ szt, <u>jogurt⁷ 1 szt.</u> masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
IV	Serek ze śmietaną ⁷ 70g, dżem ¹² 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
V	Serek ze śmietaną ⁷ 70g, ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
VI	Serek ze śmietaną ⁷ 70g, ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
IXa	Brzoskwińowa zupa mleczna z płatkami owsianymi ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.)*
Ixb, XIIb	Brzoskwińowa owsianka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Krem czekoladowy ^{7,8} 1szt, serek ze śmietaną ⁷ 70g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
dializy	I – 5, IV – 1 XI – 1 b.ml/V

OBIAD

I	Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,7,9} 300ml., krokiet rybny smażony ^{1,3,4} 100g, sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g., kapusta po żydowsku ¹⁰ 150g, lemoniada owocowa 200ml *
II	Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,7,9} 300ml., krokiet rybny parowany ^{1,3,4} 100g, sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, szpinak duszony ^{1,7} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
IV, VII	Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,7,9} 300ml., krokiet rybny parowany ^{1,3,4} 100g, sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, szpinak duszony ^{1,7} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
V	Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,7,9} 300ml., krokiet rybny parowany ^{1,3,4} 100g, kasza pęczak ¹ 170g, kapusta po żydowsku ¹⁰ 150g, lemoniada owocowa 200ml *
VI	Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,7,9} 300ml., krokiet rybny parowany ^{1,3,4} 100g, kasza pęczak ¹ 140g, kapusta po żydowsku ¹⁰ 150g, lemoniada owocowa 200ml *
IXa	Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami, mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,7,9} (zmielona) 300ml., ryba gotowana ⁴ (zmielona) 80g., sos pietruszkowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., ziemniaki puree 200g., szpinak duszony ^{1,7} (zmielony) 150g, lemoniada owocowa 200ml *
XIIb	Rosół z kaszka manną ^{1,9} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,7,9} 300ml., krokiet rybny smażony ^{1,3,4} 100g, sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g., kapusta po żydowsku ¹⁰ 150g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

I	Jajko na twardo ³ 1szt, ser topiony plaster ⁷ 2 szt., rukola z papryką 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Jajko na miękko ³ 2szt, ser biały ⁷ 50g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
IV	Jajko na miękko ³ 1szt, ser biały ⁷ 50g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
V	Jajko na twardo ³ 1szt, ser topiony plaster ⁷ 2 szt., rukola z papryką 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Jajko na twardo ³ 1szt, ser topiony plaster ⁷ 2 szt., rukola z papryką 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
IXa	Truskawkowa zupa mleczna z kaszką manną ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
Ixb, XIIb	Truskawkowa kaszka manna na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Jajko na twardo ³ 1szt, ser topiony plaster ⁷ 2 szt., rukola z papryką 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Jabłko 1szt, IV, IXb, STACJ – Jabłko pieczone 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. orzeszki 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. lubin i produkty pochodne
14. mięczaki i produkty pochodne

* Wszystkie przeprawy stosowane do produkcji potraw mogą zawierać śladowe ilości gorczycy, selera, sezamu, jaj, mleka, soli, orzechów, glutenu.
DZIAŁ ŻYWIENIA ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY JADŁOSPISU

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Dieta	I	II	IV	IXb	V	VI	wege
Wartość energetyczna (kcal)	2295,2	2280,5	2081,8	2058,2	2009,5	1591,5	2295,4
Białko (g.)	83,5	110,8	92,7	74,8	83,9	76,9	83,5
Tłuszcze (g.)	82,7	75,6	68,5	88,8	78,8	53,3	82,7
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	20,4	19,7	19,6	17,5	19,8	17,6	20,4
Węglowodany (g.)	318,6	298,6	283,3	252,3	259,9	218,5	318,6
W tym cukry (g)	37	30	30	30	29	20	37
Błonnik (g)	31,7	22,2	22,5	27,6	37	34,5	31,7
Sód (mg)	1987,4	1965,4	1955,4	1784,4	1897,8	1874,5	1987,4

JADŁOSPIS 11.07.2026r.
SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2 I FILIA 3

ŚNIADANIE

I	Parówka z szynki 100% ⁶ (na ciepło) 2szt., ketchup ⁹ 1szt., miód ¹² 1szt., roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
II	Szynka biała ⁶ 50g, miód ¹² 1szt., serek ze śmietaną ⁷ 30g, roszponka z kielkami słonecznika 7g, <u>jogurt⁷ 1szt.</u> , masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
IV	Szynka biała ⁶ 50g, miód ¹² 1szt., roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
V	Parówka z szynki 100% ⁶ (na ciepło) 2szt., ketchup ⁹ 1szt., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
VI	Parówka z szynki 100% ⁶ (na ciepło) 2szt., ketchup ⁹ 1szt., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
IXa	Zupa mleczna z prażonym jabłkiem i kaszką manną ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmkisowane (500 ml) *
IXb,XIIb	Kaszka manna z prażonym jabłkiem na mleku ⁷ z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Miód ¹² 2szt., serek ze śmietaną ⁷ 30g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	-

OBIAD

I	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,7,9} 300ml, sos boloński z groszkiem ^{1,7} 200ml, gotowany makaron pszenny penne ¹ 170g, jabłko 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
II	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,7,9} 300ml, sos szpinakowy z kurczakiem ^{1,7} 200ml, gotowany makaron pszenny penne ¹ 170g, jabłko pieczone 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
IV, VII	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,7,9} 300ml, sos szpinakowy z kurczakiem ^{1,7} 200ml, gotowany makaron pszenny penne ¹ 170g, jabłko pieczone 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
V	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,7,9} 300ml, sos boloński z groszkiem ^{1,7} 200ml, gotowany makaron razowy penne ¹ 170g, jabłko 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
VI	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,7,9} 300ml, sos boloński z groszkiem ^{1,7} 200ml, gotowany makaron razowy penne ¹ 140g, jabłko 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
IXa	Zupa ziemniaczana z majerankiem, mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmkisowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,7,9} (zmielony) 300ml, mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g, ziemniaki puree 200g, sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml, jabłko pieczone 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
XIIb	Rosół z kaszką manną ^{1,9} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Zupa ziemniaczana z majerankiem na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml, sos szpinakowy z ciecierzycą ^{1,7} 200ml, gotowany makaron pszenny penne ¹ 170g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

I	Schab pieczony ⁶ 30g, twarożek z siemieniem lnianym i pieczonym czosnkiem ⁷ 70g., ogórek małosolny 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, serek ze śmietaną ⁷ 100g., pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, serek ze śmietaną ⁷ 70g., pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
V	Schab pieczony ⁶ 30g, twarożek z siemieniem lnianym i pieczonym czosnkiem ⁷ 70g., ogórek małosolny 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Schab pieczony ⁶ 30g, twarożek z siemieniem lnianym i pieczonym czosnkiem ⁷ 70g., ogórek małosolny 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
IXa	Zupa mleczna z prażonym jabłkiem i dodatkiem kaszki kukurydzianej ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmkisowane (500 ml.) *
IXb, XIIb	Kaszka kukurydziana z prażonym jabłkiem na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Twarożek z siemieniem lnianym i pieczonym czosnkiem ⁷ 100g., ogórek małosolny 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Jogurt pitny dar pure⁷ 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. orzeszki 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. lubin i produkty pochodne
14. mączniki 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)	2337,1	2150,8	1991,6	2023,4	2245,8	1866,4	2068,1
Białko (g.)	82,6	97,9	80,3	73,6	83,2	77,3	60,5
Tłuszcze (g.)	97,9	69	62,9	89,6	99,1	72,7	64,7
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	21,5	20,4	20,1	18,5	21,4	20,4	19,5
Węglowodany (g.)	294,4	294,2	285,9	241,7	272,1	241,4	324,2
W tym cukry (g)	37	30	30	25	23	19	36
Błonnik (g)	26,1	19	19	19,8	38,1	34	29,1
Sód (mg)	2215,4	2015,3	2000,4	1954,5	2011,5	1754,4	1565,4

JADŁOSPIS 12.07.2026r.
SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2 I FILIA 3

ŚNIADANIE

I	Kielbaska biała cienka ⁶ 1szt., musztarda ¹⁰ 1szt., kielbasa krakowska ⁶ 30g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kakao ^{1,7} 250ml*
II	Szynka biała ⁶ 50g, ser biały ⁷ 100g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, <u>jogurt⁷ 1 szt.</u> masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,7} 250ml.*
IV	Szynka biała ⁶ 50g, ser biały ⁷ 50g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,7} 250ml.*
V	Kielbaska biała cienka ⁶ 1szt., musztarda ¹⁰ 1szt., kielbasa krakowska ⁶ 30g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g, pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kakao bez cukru ^{1,7} 250ml.*
VI	Kielbaska biała cienka ⁶ 1szt., musztarda ¹⁰ 1szt., kielbasa krakowska ⁶ 30g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kakao bez cukru ^{1,7} 250ml.*
Ixa	Bananowa zupa mleczna z kaszką manną ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml) *
IXb, XIIb	Bananowa kaszka manna na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Ser biały ⁷ 100g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kakao ^{1,7} 250ml*
dializy	-

OBIAD

I	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., karkówka pieczona ^{9,12} 80g, sos pieczeniowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g., colesław z białej kapusty ^{3,7,9} 150g., lemoniada owocowa 200ml *
II	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa na parze ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., sos pomidorowy ^{1,7,9} 100ml, sałata lodowa z dressingiem ziołowym 40g, lemoniada owocowa 200ml *
IV, VII	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa na parze ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., sos pomidorowy ^{1,7,9} 100ml, sałata lodowa z dressingiem ziołowym 40g, lemoniada owocowa 200ml *
V	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa na parze ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., colesław z białej kapusty ^{3,7,9} 150g., lemoniada owocowa 200ml *
VI	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa na parze ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., colesław z białej kapusty ^{3,7,9} 150g., lemoniada owocowa 200ml *
Ixa	Rosół z makaronem z mięsem drobiowym ^{1,9} - zmiksowane (500ml) *
IXb V/Ixb	Rosół z makaronem ^{1,9} (czysty) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., ziemniaki puree 200g., sos pomidorowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., marchew kostka gotowana (zmielona) 150g, lemoniada owocowa 200ml *
XIIb	Rosół z kaszką manną ^{1,9} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Jarzynowa ^{1,7,9} 300ml, kotlety sojowe pieczone ^{1,6,7} 100g, ziemniaki gotowane 200g, sos pomidorowy ^{1,7,9} 100ml, colesław z białej kapusty ^{3,7,9} 150g., lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

I	Szynka krucha ⁶ 50g, twaróg ⁷ 50g, roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, twaróg ⁷ 80g, roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, twaróg ⁷ 50g, roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
V	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, twaróg ⁷ 50g, roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, twaróg ⁷ 50g, roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
Ixa	Bananowa zupa mleczna z kaszką jaglaną ^{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	Twaróg ⁷ 50g, jajko ³ 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 – Mus owocowy z kaszką 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. orzeszki 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. 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)	2280,1	2039,6	2006,8	2219,4	2157	1752,2	2097,6
Białko (g.)	100,4	130	114,9	73,9	109,6	102,5	91,7
Tłuszcze (g.)	100	63,2	57,4	93,8	77,9	63,1	83
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	34,5	21,5	20,8	15,4	19,8	17,5	17,9
Węglowodany (g.)	257,1	244,8	265,5	276,5	270,6	208,5	253,4
W tym cukry (g)	36	30	30	25	23	19	36
Błonnik (g)	25,3	20	21,1	19,4	32	29,2	34,4
Sód (mg)	2145,8	1854,5	1764,5	1755,2	1865,2	1755,9	1685,2

JADŁOSPIS 13.07.2026r.

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

ŚNIADANIE

I	Szynka zielonogórska ⁶ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., majonez ³ 1szt, ogórek zielony z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
II	Szynka biała ⁶ 50g, jajko na miękko ³ 2 szt., ogórek zielony bez skórki z oliwą i koperkiem 50g, <u>jogurt⁷ 1szt.</u> , masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
IV	Szynka biała ⁶ 50g, jajko na miękko ³ 1 szt., ogórek zielony bez skórki z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
V	Szynka zielonogórska ⁶ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., ogórek zielony z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
VI	Szynka zielonogórska ⁶ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., ogórek zielony z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
IXa	Cynamonowa zupa mleczna z dodatkiem płatków owsianych ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, XIIb	Cynamonowa owsianka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Jajko na twardo ³ 2 szt., majonez ³ 1 szt., ogórek zielony z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	I – 5, IV – 1, V-1

OBIAD

I	Jarzynowa z brokułem ^{1,7,9} 300ml., fasolka po bretońsku ^{1,7,9} 200ml, ziemniaki gotowane 200g, jabłko 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
II	Jarzynowa z brokułem ^{1,7,9} 300ml., filet z piersi kurczaka na parze 80g, sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, gotowana marchew oprószana ^{1,7} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
IV, VII	Jarzynowa z brokułem ^{1,7,9} 300ml., filet z piersi kurczaka na parze 80g, sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, gotowana marchew oprószana ^{1,7} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
V	Jarzynowa z brokułem ^{1,7,9} 300ml., fasolka po bretońsku ^{1,7,9} 200ml, gotowana kasza jęczmienna gruba ¹ 170g, jabłko 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
VI	Jarzynowa z brokułem ^{1,7,9} 300ml., fasolka po bretońsku ^{1,7,9} 200ml, gotowana kasza jęczmienna gruba ¹ 140g, jabłko 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
IXa	Jarzynowa z brokułem z mięsiem drobiowym i śmietaną ^{1,7,9} zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Jarzynowa z brokułem ^{1,7,9} (zmielona) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., dynia pieczona (zmielona) 150g, lemoniada owocowa 200ml *
XIIb	Rosół z kaszka mąną ^{1,9} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Jarzynowa z brokułem na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml., wegetariańska fasolka po bretońsku z fasolą ^{1,7,9} 200ml, ziemniaki gotowane 200g, jabłko 1szt, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

I	Paprykowy serek ⁷ 70g, polędwica sopocka ⁶ 30g., pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
II	Pomidorowy serek z ziołami ⁷ 100g, polędwica drobiowa ⁶ 30g., pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
IV	Pomidorowy serek z ziołami ⁷ 70g, polędwica drobiowa ⁶ 30g., pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Paprykowy serek ⁷ 70g, polędwica sopocka ⁶ 30g., pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Paprykowy serek ⁷ 70g, polędwica sopocka ⁶ 30g., pomidor ½ szt, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
IXa	Zupa mleczna z jabłkiem pieczonym i kaszką kukurydzianą ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, V/IXb	Kaszka kukurydziana na mleku z jabłkiem pieczonym, dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Paprykowy serek ⁷ 100g, krem czekoladowy ^{5,7} 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*

**II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Baton GoOn protein^{1,5,6,7,8,11} 1szt
Diety- Jogurt naturalny⁷ 1szt.**

SUBSTANCJE OBECNE W ŻYWNOŚCI 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. orzeszki 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. 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.
DIETAL ŻYWIENIA ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY JADŁOSPISU

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Dieta	I	II	IV	IXb	V	VI	wege
Wartość energetyczna (kcal)	2399,6	2167,6	1986,3	1938,3	2116,9	1801,2	2218,2
Białko (g.)	97	110,9	94,4	72,3	94,8	89,7	82,4
Tłuszcze (g.)	92,2	76,8	67,7	95	69,9	55,8	86,9
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	22,5	19,8	17,8	18,4	21,4	18,5	22,0
Węglowodany (g.)	297,9	252,6	244,6	208	283,4	240,1	273,6
W tym cukry (g)	35	29	29	29	23	17	35
Błonnik (g)	31,8	15,7	15,6	16,8	39,6	36,9	21,8
Sód (mg)	1985,4	1624,5	1856,4	1765,8	1925,6	1823,2	1975,6

ŚNIADANIE

I	Szynka konserwowa ⁶ 30g, serek wiejski Grani ⁷ 1szt., roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
II	Szynka biała ⁶ 30g, serek wiejski Grani ⁷ 1szt., roszponka z kielkami słonecznika 7g, <u>jogurt⁷ 1szt.</u> masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IV	Szynka biała ⁶ 30g, serek wiejski Grani ⁷ 1szt., roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
V	Szynka biała ⁶ 30g, serek wiejski Grani ⁷ 1szt., roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
VI	Szynka biała ⁶ 30g, serek wiejski Grani ⁷ 1szt., roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IXa	Brzoskwińowa zupa mleczna z dodatkiem ryżu ⁷ , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
Ixb, XIIb	Brzoskwińowy ryż na mleku na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Serek wiejski Grani ⁷ 1szt, dżem ¹² 1szt, roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	V – 3, XI- 1 b.ml/V

OBIAD

I	Botwinka ^{1,7,9} 300ml, kremowy sos curry z fasolką szparagową, papryką i ciecierzycą na mleczku kokosowym ^{8,12} 200ml., ryż paraboliczny 170g, lemoniada owocowa 200ml *
II	Botwinka ^{1,7,9} 300ml, potrawka z kurczaka ^{1,7,9} 200ml., ziemniaki gotowane 200g, ryż paraboliczny 170g, marchew baby ⁷ 150g, lemoniada owocowa 200ml *
IV, VII	Botwinka ^{1,7,9} 300ml, potrawka z kurczaka ^{1,7,9} 200ml., ziemniaki gotowane 200g, ryż paraboliczny 170g, marchew baby ⁷ 150g, lemoniada owocowa 200ml *
V	Botwinka ^{1,7,9} 300ml, sos curry z fasolką szparagową, papryką i ciecierzycą na mleczku kokosowym ^{8,12} 200ml., ryż brązowy 170g, lemoniada owocowa 200ml *
VI	Botwinka ^{1,7,9} 300ml, sos curry z fasolką szparagową, papryką i ciecierzycą na mleczku kokosowym ^{8,12} 200ml., ryż brązowy 170g, lemoniada owocowa 200ml *
IXa	Botwinka z mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Botwinka ^{1,7,9} (zmielona) 300ml, mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 150g, lemoniada owocowa 200ml *
XIIb	Rosół z kaszka manną ^{1,9} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Botwinka na wywarze roślinnym ^{1,7,9} 300ml, sos curry z fasolką szparagową, papryką i ciecierzycą na mleczku kokosowym ^{8,12} 200ml., ryż paraboliczny 170g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

I	Salami wielkopolskie ⁶ 30g, ser twarogowy delisser ⁷ 2szt, sałatka grecka z fetą i czerwoną cebulką ⁶ 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, ser twarogowy delisser ⁷ 2szt, sałatka 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, ser twarogowy delisser ⁷ 2szt, sałatka 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
V	Salami wielkopolskie ⁶ 30g, ser twarogowy delisser ⁷ 2szt, sałatka grecka z fetą i czerwoną cebulką ⁶ 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Salami wielkopolskie ⁶ 30g, sałatka grecka z fetą i czerwoną cebulką ⁶ 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
IXa	Bananowa zupa mleczna z kaszą jaglaną ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml) *
Ixb,XIIb	Bananowa kaszka jaglana z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Ser twarogowy delisser ⁷ 2szt, krem czekoladowy ¹² 1szt, sałatka grecka z fetą i czerwoną cebulką ⁶ 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Skyr owocowy bez cukru⁷ 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. orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. soja i produkty pochodne
7. mleko i produkty pochodne (łącznie z laktazą)
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. łubin i produkty pochodne
14. mięczaki i produkty pochodne

* Wszystkie przyspy używane do produkcji potraw mogą zawierać śladowe ilości gorczycy, selera, sezamu, jaj, mleka, soi, orzechów, glutenu.
DZIAŁ ŻYWIENIA ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY JADŁOSPISU

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Dieta	I	II	IV	IXb	V	VI	wege
Wartość energetyczna (kcal)	2175,6	2082,9	2002,3	2017,2	2023,8	1713,5	2123,5
Białko (g.)	85,9	107,8	101,5	70,4	88,7	82,4	71,9
Tłuszcze (g.)	75,6	72,1	69,2	75,7	78,4	63,1	75,7
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	22,4	19,5	19,7	18,5	21,5	20,4	21,5
Węglowodany (g.)	300,3	260	252,6	276,4	258,9	220,4	301,2
W tym cukry (g)	21	30	30	19	18	15	21
Błonnik (g)	31,6	17,9	17,9	24,8	39,6	35,7	32,3
Sód (mg)	1985,4	1756,4	1802,3	1766,5	1942,1	1844,2	1922,4