

JADŁOSPIS 09.06.2026r.

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

ŚNIADANIE

I	Salami wielkopolskie ⁶ 25g, serek wiejski Grani ⁷ 1szt., rzodkiewka plastry 40g, 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., pomidor sparzony ½ szt., jogurt ⁷ 1 szt., 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., pomidor sparzony ½ szt., 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., rzodkiewka plastry 40g, 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., rzodkiewka plastry 40g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
Ixa	Brzoskwiniowa zupa mleczna z dodatkiem ryżu ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
Ixb, XIIb	Brzoskwiniowy ryż na mleku ⁷ z dodatkiem żółtka ³ , śmietany ⁷ - zmiksowane 500ml
wege	Serek wiejski Grani ⁷ 1szt., jajko ³ 1szt, rzodkiewka plastry 40g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	V – 4 (1 x b.ml.)

OBIAD

I	Zupa z kurczakiem i makaronem orzo ^{1,7,9} 300ml., pieczony kotlet z ciecierzycy i kalafiora z siemieniem lnianym ^{1,3} 100g, sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g., surówka z młodej kapusty ze szczypiorkiem i koperkiem 150g, kompot owocowy 200ml *
II	Zupa z kurczakiem i makaronem orzo ^{1,7,9} 300ml., pulpet drobiowy na parze ^{1,3} 100g, sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g., cukinia z koperkiem na parze 150g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Zupa z kurczakiem i makaronem orzo ^{1,7,9} 300ml., pulpet drobiowy na parze ^{1,3} 100g, sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g., cukinia z koperkiem na parze 150g, kompot owocowy 200ml *
V	Zupa z kurczakiem i makaronem orzo ^{1,7,9} 300ml., pieczony kotlet z ciecierzycy i kalafiora z siemieniem lnianym ^{1,3} 100g, gotowany ryż brązowy 170g, surówka z młodej kapusty ze szczypiorkiem i koperkiem 150g, kompot owocowy 200ml *
VI	Zupa z kurczakiem i makaronem orzo ^{1,7,9} 300ml., pieczony kotlet z ciecierzycy i kalafiora z siemieniem lnianym ^{1,3} 100g, gotowany ryż brązowy 140g, surówka z młodej kapusty ze szczypiorkiem i koperkiem 150g, kompot owocowy 200ml *
Ixa	Zupa z kurczakiem i makaronem orzo ^{1,7,9} - zmiksowana (500ml.) *
Ixb V/Ixb	Zupa z kurczakiem i makaronem orzo ^{1,7,9} (zmielona) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., cukinia z koperkiem na parze (zmielona) 150g, kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszka manną ^{1,9} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 150g. *
wege	Zupa z kurczakiem i makaronem orzo na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml., pieczony kotlet z ciecierzycy i kalafiora z siemieniem lnianym ^{1,3} 100g, sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g., surówka z młodej kapusty ze szczypiorkiem i koperkiem 150g, kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Szynka zielonogórska ⁶ 50g., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, sałatka grecka z feta i czerwoną cebulką ⁷ 60g, dressing 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, serek ze śmietaną ⁷ 30g, sałatka 60g, dressing 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, sałatka 60g, dressing 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
V	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, sałatka grecka z feta i czerwoną cebulką ⁷ 60g, dressing 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., sałatka grecka z feta i czerwoną cebulką ⁷ 60g, dressing 5g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata ^{1,7} 250ml *
IXa	Bananowa zupa mleczna z dodatkiem kaszy jaglanej ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.)*
Ixb, XIIb	Bananowa jaglanka na mleku ⁷ z dodatkiem żółtka ³ , śmietany ⁷ - zmiksowane 500ml
wege	Ser twarogowy delisser ⁷ 2szt, sałatka grecka z feta, fasolą i czerwoną cebulką ⁷ 60g, dressing 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Sok z buraka z jabłkiem 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. 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 przepisy stosowane 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)	2107,7	2116,5	2079,3	2040,8	1961,1	1647,1	2116,7
Białko (g.)	90,9	120,3	106,9	69,3	85,9	82,5	80,4
Tłuszcze (g.)	79	70,8	74,5	87,5	75,4	58,2	80,1
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	19,5	18,2	17,8	17,5	18,7	16,5	18,9
Węglowodany (g.)	272,1	259,1	254,9	256	253	214,6	282,6
W tym cukry (g)	35	30	30	19	18	15	35
Błonnik (g)	30,1	20,6	21,4	21,5	39,2	34,9	32,7
Sód (mg)	1856,7	1832,5	1822,1	1759,8	1823,3	1658,9	1836,2

JADŁOSPIS 10.06.2026r.

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

ŚNIADANIE

I	Polędwica sopocka ⁶ 50g, ser biały ⁷ 50g, szpinak z marchewką, oliwa i słonecznikiem 10g, 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, szpinak z marchewką, oliwa i słonecznikiem 10g, jogurt ⁷ 1szt., 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, szpinak z marchewką, oliwa i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
V	Polędwica sopocka ⁶ 50g, ser biały ⁷ 50g, szpinak z marchewką, oliwa i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
VI	Polędwica sopocka ⁶ 50g, ser biały ⁷ 50g, szpinak z marchewką, oliwa i słonecznikiem 10g, 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 biały ⁷ 50g, dżem ¹² 1szt, szpinak z marchewką, oliwa i słonecznikiem 10g, 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 z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,7,9} 300ml., kurczak smażony a'la KFC ^{1,3,9} 100g, ziemniaki gotowane 200g., gotowane buraczki z chrzanem ^{10,12} 150g, kompot owocowy 200ml *
II	Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,7,9} 300ml., bitka schabowa 80g, sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,7,9} 300ml., bitka schabowa 80g, sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g, kompot owocowy 200ml *
V	Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,7,9} 300ml., bitka schabowa 80g, gotowana kasza pęczak ¹ 170g, gotowane buraczki z chrzanem ^{10,12} 150g, kompot owocowy 200ml *
VI	Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,7,9} 300ml., bitka schabowa 80g, gotowana kasza pęczak ¹ 140g, gotowane buraczki z chrzanem ^{10,12} 150g, kompot owocowy 200ml *
IXa	Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami z mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,7,9} (zmielona) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., gotowane buraki z oliwą i natką pietruszki (zmielone) 150g, kompot owocowy 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 z fasolką szparagową i ziemniakami na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml., kotlet z fasoli ⁹ 100g, gotowana kasza pęczak ¹ 170g, gotowane buraczki z chrzanem ^{10,12} 150g, kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Pasta z tuńczyka i jajka ^{3,4} 70g, pieczeń wieprzowa 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 sparzony 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 sparzony 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, pieczeń wieprzowa 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, pieczeń wieprzowa 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 – Baton Corny zbożowy^{1,3,5,6,8,11,12} 1szt. Diety – 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. 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. 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)	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

JADŁOSPIS 11.06.2026r.

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

ŚNIADANIE

I	Schab pieczony ⁶ 30g, twarożek ze szczypiorkiem ⁷ 70g, rukola z papryką 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
II	Szynka biała ⁶ 50g, twarożek z koperkiem ⁷ 100g, pomidor ½ szt, jogurt ⁷ 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml.*
IV	Szynka biała ⁶ 50g, twarożek z koperkiem ⁷ 70g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml.*
V	Schab pieczony ⁶ 30g, twarożek ze szczypiorkiem ⁷ 70g, rukola z papryką 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml.*
VI	Schab pieczony ⁶ 30g, twarożek ze szczypiorkiem ⁷ 70g, rukola z papryką 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
IXa	Bananowa zupa mleczna z dodatkiem kaszki manny ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksovane (500 ml.) *
IXb, XIIb	Bananowa kaszka manna na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Twarożek ze szczypiorkiem ⁷ 100g, rukola z papryką i ciecierzycą 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
dializy	V – 4, XI- 1 b.ml

OBIAD

I	Zupa ogórkowa ^{7,9} 300ml., pieczeń rzymska drobiowa na parze ^{1,3,9} 100g, sos szpinakowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, surówka z selera z jabłkiem i rodzynkami ^{3,7} 150g, kompot owocowy 200ml *
II	Wiedeńska ^{1,9} 300ml., pieczeń rzymska drobiowa na parze ^{1,3,9} 100g, sos szpinakowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, dynia pieczona 150g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Wiedeńska ^{1,9} 300ml., pieczeń rzymska drobiowa na parze ^{1,3,9} 100g, sos szpinakowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, dynia pieczona 150g, kompot owocowy 200ml *
V	Zupa ogórkowa ^{7,9} 300ml., pieczeń rzymska drobiowa na parze ^{1,3,9} 100g, kasza jęczmienna gruba ¹ 170g, surówka z selera z jabłkiem i rodzynkami ^{3,7} 150g, kompot owocowy 200ml *
VI	Zupa ogórkowa ^{7,9} 300ml., pieczeń rzymska drobiowa na parze ^{1,3,9} 100g, kasza jęczmienna gruba ¹ 140g, surówka z selera z jabłkiem i rodzynkami ^{3,7} 150g, kompot owocowy 200ml *
IXa	Wiedeńska z mięskiem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksovane (500ml.) *
IXb V/IXb	Wiedeńska ^{1,7,9} (zmielona) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos szpinakowy (zmielony) ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., dynia pieczona (zmielona) 150g, kompot owocowy 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 jarzynowa na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml., kaszotto z warzywami i ciecierzycą ^{1,9} 300g, surówka z selera z jabłkiem i rodzynkami ^{3,7} 150g, kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Ser żółty salami ⁷ 30g, dżem ¹² 2szt, kalarepka w kawałkach 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
II	Polędwica drobiowa ⁶ 60g., dżem ¹² 2szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml.*
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 30g., dżem ¹² 2szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml.*
V	Ser żółty salami ⁷ 30g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, kalarepka w kawałkach 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml.*
VI	Ser żółty salami ⁷ 30g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, kalarepka w kawałkach 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml.*
IXa	Bananowa zupa mleczna z ryżem ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksovane (500 ml.) *
IXb, V/IXb	Kokosowy ryż na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Ser żółty salami ⁷ 30g, dżem ¹² 2szt, kalarepka w kawałkach 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*

**II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Jogurt owocowy⁷ 1szt. V, VI, V/IXb – Jogurt naturalny⁷ 1szt.
ZOL – Drożdżówka z serem^{1,3,7} 1szt, ZOL V – Rogal maślany^{1,3,7} 1szt.**

SUBSTANCJE OBECNE W ŻYWNOCI 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. łubin 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.
DZIAŁ ŻYWIENIA ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY JADŁOSPISU

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Dieta	I	II	IV	IXb	V	VI	wege
Wartość energetyczna (kcal)	2330,5	2168,5	2045,5	2082,7	2063,6	1747,9	2136,5
Białko (g.)	90	110,3	95,8	76,5	88,8	83,7	80,2
Tłuszcze (g.)	89,5	79,9	74,1	97,9	83,7	69,6	85,7
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	25,4	22,1	21,5	18,4	20,7	19,7	18,5
Węglowodany (g.)	303,6	261,2	258,1	237,3	257,4	214	268
W tym cukry (g)	35	29	29	29	23	17	35
Błonnik (g)	26,1	18,5	18,9	24,6	37	34,2	15,1
Sód (mg)	2015,4	1985,4	1854,2	1744,2	1895,4	1755,5	1736,2

JADŁOSPIS 12.06.2026r.
SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2 I FILIA 3

ŚNIADANIE

I	Krem czekoladowy ^{1,3,5,8} 1szt, serek ze śmietaną ⁷ 70g., banan 1szt., 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 130g., banan 1szt., jogurt ⁷ 1 szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
IV	Serek ze śmietaną ⁷ 100g., banan 1szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
V	Serek ze śmietaną ⁷ 100g., banan 1szt., masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
VI	Serek ze śmietaną ⁷ 100g., banan 1szt., masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IXa	Brzoskwińowa zupa mleczna z dodatkiem płatków owsianych ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
Ixb, XIb	Brzoskwińowa owsianka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Krem czekoladowy ^{1,3,5,8} 1szt, serek ze śmietaną ⁷ 70g., banan 1szt., 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	Kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml, ryba smażona ^{1,3,4} 80g, ziemniaki gotowane 200g., surówka z kapusty pekińskiej ¹⁰ 150g, kompot owocowy 200ml *
II	Kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml, kotlet rybny na parze ^{1,3,4} 100g, sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g., bukiet warzyw na parze 100g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml, kotlet rybny na parze ^{1,3,4} 100g, sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g., bukiet warzyw na parze 100g, kompot owocowy 200ml *
V	Kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml, kotlet rybny na parze ^{1,3,4} 100g, gotowana kasza gryczana 170g, surówka z kapusty pekińskiej ¹⁰ 150g, kompot owocowy 200ml *
VI	Kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml, kotlet rybny na parze ^{1,3,4} 100g, gotowana kasza gryczana 140g, surówka z kapusty pekińskiej ¹⁰ 150g, kompot owocowy 200ml *
IXa	Kalarepkowa z mięsiem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Kalarepkowa ^{1,7,9} (zmielona) 300ml., ryba gotowana ⁴ (zmielona) 80g., sos koperkowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew kostka (zmielona) 150g, kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszka manna ^{1,9} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 150g. *
wege	Kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml, ryba smażona ^{1,3,4} 80g, ziemniaki gotowane 200g., surówka z kapusty pekińskiej ¹⁰ 150g, kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

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

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Mus jabłkowy w kubeczku 100% 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. soja 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. łubin 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.

DZIAŁ ŻYWIENIA ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY JADŁOSPISU

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Dieta	I	II	IV	IXb	V	VI	wege
Wartość energetyczna (kcal)	2328,7	2389	2270,6	2135,1	2164,7	1780,4	2328,7
Białko (g.)	85,7	109,9	90,8	75,7	86,3	79,2	85,7
Tłuszcze (g.)	82,6	74,3	73,8	95,2	78,7	56,8	82,6
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	19,5	18,7	18,5	16,7	17,9	16,5	19,5
Węglowodany (g.)	326,9	332,7	323,5	254,3	298,3	257,9	326,9
W tym cukry (g)	37	36	36	30	29	20	37
Błonnik (g)	26,9	22,7	22,7	20,8	35	33,6	26,9
Sód (mg)	1987,2	1925,4	1915,2	1756,4	1923,4	1897,1	1987,2

JADŁOSPIS 13.06.2026r.

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

ŚNIADANIE

I	Parówka z szynki ⁶ 100% na ciepło 2szt, miód ¹² 1szt, ketchup ¹² 1szt, roszonek z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromka baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
II	Szynka biała ⁶ 50g, serek ze śmietaną ⁷ 30g, miód ¹² 1szt, roszonek z kiełkami słonecznika 7g, jogurt ⁷ 1 szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml.
IV	Szynka biała ⁶ 50g, miód ¹² 1szt, roszonek z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
V	Parówka z szynki ⁶ 100% na ciepło 2szt, ser delisser ⁷ 1szt, ketchup ¹² 1szt, roszonek z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
VI	Parówka z szynki ⁶ 100% na ciepło 2szt, ketchup ¹² 1szt, roszonek z kiełkami słonecznika 7g, 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 - zmiksowane (500 ml) *
IXb, XIb	Kaszka manna z jabłkiem pieczonym na mleku ⁷ z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Serek ze śmietaną ⁷ 70g, miód ¹² 2szt, roszonek z kiełkami słonecznika 7g, 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 gotowane 200g., buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g., kompot owocowy 200ml *
II	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,7,9} 300ml., noga z kurczaka gotowana 1szt., ziemniaki gotowane 200g., sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml., buraki gotowane 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 gotowane 200g., sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml., buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,7,9} 300ml., noga z kurczaka gotowana 1szt., ziemniaki gotowane 200g., buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g., kompot owocowy 200ml *
VI	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,7,9} 300ml., noga z kurczaka gotowana 1szt., ziemniaki gotowane 200g., buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Krupnik z kaszą jęczmienną z mięsem drobiowym i śmietaną ⁷ 1,7,9 - zmiksowane (500ml) *
IXb VIIb	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,7,9} (zmielony) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos pietruszkowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml, ziemniaki puree 200g., buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki (zmielone) 150g., kompot owocowy 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	Krupnik z kaszą jęczmienną na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml., leczy warzywny z fasolą ⁹ 250ml, ziemniaki gotowane 200g., buraki z oliwą i natką pietruszki 150g., kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Kiełbasa krakowska ⁶ 25g, serek ze szczypiorkiem ⁷ 70g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
II	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, serek ze śmietaną ⁷ 100g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml*
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, serek ze śmietaną ⁷ 70g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g, pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml*
V	Kiełbasa krakowska ⁶ 25g, serek ze szczypiorkiem ⁷ 70g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g, pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Kiełbasa krakowska ⁶ 25g, serek ze szczypiorkiem ⁷ 70g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, 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 - zmiksowane (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	Serek ze szczypiorkiem ⁷ 100g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, 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 i; 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 i; 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 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)	2117,7	2239,7	2096,8	2086,1	1981,2	1665,5	2075,9
Białko (g.)	100,1	120,4	105,3	75,2	98,8	94,5	71,7
Tłuszcze (g.)	94	89,1	84,1	96,2	85,4	62	78,2
W tym kwasy tłuszczowe nasycone (g.)	31,2	20,5	20,4	20,4	28,5	22,3	20,2
Węglowodany (g.)	229,2	248,5	239	238,8	218,9	196,1	587,3
W tym cukry (g)	35	30	30	20	29	18	35
Błonnik (g)	23,1	19,3	19,2	16,4	29,6	27,8	35,8
Sód (mg)	2015,6	1985,4	1965,5	1899	2010,5	1854,4	1658,4

JADŁOSPIS 14.06.2026r.

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

ŚNIADANIE

I	Kielbaska śląska cienka ⁶ na ciepło 1szt, szynka krucha ⁶ 30g, musztarda ^{10,12} 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kakao ^{1,7} 250ml*
II	Szynka biała ⁶ 50g, serek ze śmietaną ⁷ 30g, kefir ⁷ 1szt, pomidor ½ szt, jogurt ⁷ 1 szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,7} 250ml*
IV	Szynka biała ⁶ 50g, kefir ⁷ 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,7} 250ml*
V	Kielbaska śląska cienka ⁶ na ciepło 1szt, szynka krucha ⁶ 30g, musztarda ^{10,12} 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata bez cukru 250ml *
VI	Kielbaska śląska cienka ⁶ na ciepło 1szt, szynka krucha ⁶ 30g, musztarda ^{10,12} 1szt, pomidor ½ szt, 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	Dżem ¹² 2szt, jajko na twardo ³ 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kakao ^{1,7} 250ml*

OBIAD

I	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., schab pieczony 80g, sos pieczeniowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, kapusta po żydowsku 150g., kompot owocowy 200ml *
II	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa gotowana ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., sos pomidorowy ^{1,7,9} 100ml, marchew baby ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa gotowana ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., sos pomidorowy ^{1,7,9} 100ml, marchew baby ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *
V	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa gotowana ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g, kapusta po żydowsku 150g., kompot owocowy 200ml *
VI	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa gotowana ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g, kapusta po żydowsku 150g., kompot owocowy 200ml *
Ixa	Rosół z makaronem i mięsem drobiowym ^{1,9} - zmiksowane (500ml) *
IXb, V/Ixb	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., ziemniaki puree 200g., sos pomidorowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., marchew puree 150g, kompot owocowy 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	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml, kotlety sojowe pieczone ^{1,2,6,9} 100g, sos pomidorowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, kapusta po żydowsku 150g., kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Szynka konserwowa ⁶ 50g, serek ziołowy ⁷ 50g, ogórek z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml*
II	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, serek ziołowy ⁷ 80g, ogórek bez skórki z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, serek ziołowy ⁷ 50g, ogórek bez skórki z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Polędwica sopocka ⁶ 50g, serek ziołowy ⁷ 50g, ogórek z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml.*
VI	Polędwica sopocka ⁶ 50g, serek ziołowy ⁷ 50g, ogórek z oliwą i koperkiem 50g, 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 ziołowy ⁷ 100g, ogórek z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml*

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Sok marchwiowy z cukinią 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. 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, jaja, mleka, soi, orzechów, glutenu.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Dieta	I	II	IV	IXb	V	VI	wege
Wartość energetyczna (kcal)	2186,5	2163,3	2088,7	2058,3	2152,5	1746,2	2126,9
Białko (g.)	99,5	119,7	106	76,9	96,2	92,6	84,1
Tłuszcze (g.)	87,3	68	63,1	89,6	74,8	61,2	78,8
W tym kwasy tłuszczowe nasycone (g)	22,5	21,2	20,5	20,4	20,4	20,3	19,5
Węglowodany (g.)	264,5	277,9	284,9	243,8	292	222,9	270,5
W tym cukry (g)	27	30	30	25	23	19	27
Błonnik (g)	29,9	19,4	20,6	15,2	38,9	35,4	37,5
Sód (mg)	1985,4	1854,5	1968,4	1854,2	1897,5	1854,1	1974,5

JADŁOSPIS 15.06.2026r.

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

ŚNIADANIE

I	Ser z kozieradką ⁷ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., rzodkiewka w plastry 40g, 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 2szt., pomidor ½ szt., (70g), jogurt ⁷ 1 szt., 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., pomidor ½ szt., (70g), masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
V	Ser z kozieradką ⁷ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., rzodkiewka w plastry 40g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
VI	Ser z kozieradką ⁷ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., rzodkiewka w plastry 40g, 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 ¹ 1 szt., rzodkiewka w plastry 40g, 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	Zupa jarzynowa z kalafiem ^{1,7,9} 300ml., bigos z kiszzonej i białej kapusty ^{1,9} 250g, ziemniaki gotowane 200g., jabłko 1szt., kompot owocowy 200ml *
II	Zupa jarzynowa z kalafiem ^{1,7,9} 300ml., potrawka z kurczaka ^{1,7,9} 120ml, ziemniaki gotowane 200g., sałata lodowa z jogurtem greckim i koperkiem ⁷ 60g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Zupa jarzynowa z kalafiem ^{1,7,9} 300ml., potrawka z kurczaka ^{1,7,9} 120ml, ziemniaki gotowane 200g., sałata lodowa z jogurtem greckim i koperkiem ⁷ 60g, kompot owocowy 200ml *
V	Zupa jarzynowa z kalafiem ^{1,7,9} 300ml., bigos z kiszzonej i białej kapusty ^{1,9} 250g, ziemniaki gotowane 200g., jabłko 1szt., kompot owocowy 200ml *
VI	Zupa jarzynowa z kalafiem ^{1,7,9} 300ml., bigos z kiszzonej i białej kapusty ^{1,9} 250g, ziemniaki gotowane 200g., jabłko 1szt., kompot owocowy 200ml *
IXa	Zupa jarzynowa z kalafiem z mięskiem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Zupa jarzynowa z kalafiem ^{1,7,9} (zmielona) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew kostka (zmielona) 150g, kompot owocowy 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 jarzynowa z kalafiem na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml., wegetariański bigos z fasolą ^{1,9} 250g, ziemniaki gotowane 200g., jabłko 1szt., kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Paprykowy serek ⁷ 70g, salami wielkopolskie ⁶ 25g., mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, 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., mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
IV	Pomidorowy serek z ziołami ⁷ 70g, polędwica drobiowa ⁶ 30g., mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Paprykowy serek ⁷ 70g, salami wielkopolskie ⁶ 25g., mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Paprykowy serek ⁷ 70g, salami wielkopolskie ⁶ 25g., mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
IXa	Zupa mleczna z prażonymi jabłkami i dodatkiem kaszki kukurydzianej ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, V/IXb	Kaszka kukurydziana z prażonym jabłkiem na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Paprykowy serek ⁷ 100g, krem czekoladowy ^{5,6,12} 1szt, mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Deser mleczny ryżowy⁷ 1szt, V, VI, V/IXb – Jogurt 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. skorupki 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. łubin 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)	2308,6	2064,4	1989,1	2072,2	2033,5	1716,2	2188,8
Białko (g.)	83,1	105,9	96	76,2	82,3	78	90,2
Tłuszcze (g.)	88,4	72,9	67,5	95,5	81,1	62,4	93,5
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	21,5	19,8	18,7	17,5	20,1	19,8	20,1
Węglowodany (g.)	312	255,7	259,4	242,2	265,4	231,5	258,1
W tym cukry (g)	35	29	29	29	23	17	35
Błonnik (g)	28,6	18,8	19,4	28	38,9	36,9	22
Sód (mg)	1985,4	1888,5	1874,5	1687,4	1898,7	1756,5	1823,4

JADŁOSPIS 16.06.2026r.
SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2, I FILIA 3

ŚNIADANIE

I	Szynka zielonogórska ⁶ 30g, serek wiejski Grani ⁷ 1szt., rukola z papryką 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., pomidor ½ szt, <u>jogurt⁷ 1 szt.</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., pomidor ½ szt, 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., rukola z papryką 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., rukola z papryką 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IXa	Brzoskwińniowa zupa mleczna z dodatkiem ryżu ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
Ixb, XIIb	Brzoskwińniowy ryż na mleku na mleku ⁷ z dodatkiem żółtka ³ , śmietany ⁷ - zmiksowane 500ml
wege	Serek wiejski Grani ⁷ 1szt., krem orzechowy ^{5,8} 1szt, rukola z papryką 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	V – 4 (1x bez mleczna)

OBIAD

I	Zupa krem z cukinii z natką pietruszki ^{1,7,9} 300ml, gotowany makaron pełnoziarnisty ^{1,3} 160g., sos meksykański z czerwoną fasolą i warzywami 200ml, kompot owocowy 200ml *
II	Zupa krem z cukinii z natką pietruszki ^{1,7,9} 300ml, pulpet drobiowy na parze ^{1,2} 100g, sos jarzynowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, gotowany szpinak ^{1,7} 150g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Zupa krem z cukinii z natką pietruszki ^{1,7,9} 300ml, pulpet drobiowy na parze ^{1,2} 100g, sos jarzynowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, gotowany szpinak ^{1,7} 150g, kompot owocowy 200ml *
V	Zupa krem z cukinii z natką pietruszki ^{1,7,9} 300ml, gotowany makaron pełnoziarnisty ^{1,3} 160g., sos meksykański z czerwoną fasolą i warzywami 200ml, kompot owocowy 200ml *
VI	Zupa krem z cukinii z natką pietruszki ^{1,7,9} 300ml, gotowany makaron pełnoziarnisty ^{1,3} 140g., sos meksykański z czerwoną fasolą i warzywami 200ml, kompot owocowy 200ml *
IXa	Zupa krem z cukinii z natką pietruszki, mięsikiem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
IXb, V/IXb	Zupa krem z cukinii z natką pietruszki ^{1,7,9} (zmielona) 300ml, mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g, sos jarzynowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml, ziemniaki puree 200g, gotowany szpinak ^{1,7} (zmielony) 150g, kompot owocowy 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	Zupa krem z cukinii z natką pietruszki na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml, gotowany makaron pełnoziarnisty ^{1,3} 160g., sos meksykański z czerwoną fasolą i warzywami 200ml, kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Polędwica sopocka ⁶ 50g., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt., rosłonka z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt., rosłonka z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt., rosłonka z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
V	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt., rosłonka z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt., rosłonka z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
IXa	Bananowa zupa mleczna z dodatkiem kaszy jaglanej ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.)*
Ixb, XIIb	Bananowa jaglanka na mleku ⁷ z dodatkiem żółtka ³ , śmietany ⁷ - zmiksowane 500ml
wege	Ser twarogowy delisser ⁷ 2szt., dżem ¹² 1 szt, rosłonka z kiełkami słonecznika, ciecierzycą i warzywami 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *

**II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Mini wafle kukurydziane z polewą malinową⁷ 1szt,
Diety – Mus owocowy 1szt.**

SUBSTANCJE OBECNE W ŻYWIENIU POWODUJĄCE REAKCJE ALERGICZNE

1. zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe a także produkty pochodne
 2. skrupiaki 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 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. dwusielenek siarki i siarczyny
 13. lubin i produkty pochodne
 14. mięczaki i produkty pochodne
- * Wszystkie przepisy 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)	2024,1	2346,5	2264,4	2184	1949,9	1589,6	2130,1
Białko (g.)	90,9	126,5	116,2	83,6	90,1	79,8	78,8
Tłuszcze (g.)	66,1	75	71,5	83,2	68,5	77	77
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	18,5	18,6	18,2	17,5	17,9	16,8	18,1
Węglowodany (g.)	278,8	299,7	297,5	285,7	259,1	297	297
W tym cukry (g)	36	30	30	19	18	15	36
Błonnik (g)	33,7	17,3	17,3	17,7	40,6	35,6	35,6
Sód (mg)	1985,4	1966,5	1897,8	1756,5	1899,7	1756,4	1958,4

JADŁOSPIS 17.06.2026r.

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

ŚNIADANIE

I	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ³ 60g, pieczeń wieprzowa ⁶ 30g, szpinak z marchewką, oliwa i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
II	Pasta z jaj i sera z koperkiem ^{3,7} 60g, szynka biała ⁶ 60g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, jogurt ⁷ 1szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
IV	Pasta z jaj i sera z koperkiem ^{3,7} 60g, szynka biała ⁶ 30g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
V	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ³ 60g, pieczeń wieprzowa ⁶ 30g, szpinak z marchewką, oliwa i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
VI	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ³ 60g, pieczeń wieprzowa ⁶ 30g, szpinak z marchewką, oliwa i słonecznikiem 10g, 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	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ³ 60g, ser biały ⁷ 50g, szpinak z marchewką, oliwa i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	V – 5, IV – 1

OBIAD

I	Pomidorowa z lanymi kluskami ^{1,3,7,9} 300ml., kotlet schabowy smażony ^{1,3} 100g, ziemniaki gotowane 200g., gotowane buraki z sosem vinegrette i słonecznikiem ¹² 150g, kompot owocowy 200ml *
II	Pomidorowa z lanymi kluskami ^{1,3,7,9} 300ml., pieczeń rzymska drobiowa na parze ^{1,3,9} 100g, sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, gotowane buraki z natką pietruszki i oliwą 150g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Pomidorowa z lanymi kluskami ^{1,3,7,9} 300ml., pieczeń rzymska drobiowa na parze ^{1,3,9} 100g, sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, gotowane buraki z natką pietruszki i oliwą 150g, kompot owocowy 200ml *
V	Pomidorowa z lanymi kluskami ^{1,3,7,9} 300ml., pieczeń rzymska drobiowa na parze ^{1,3,9} 100g, gotowany ryż brązowy 170g, gotowane buraki z sosem vinegrette i słonecznikiem ¹² 150g, kompot owocowy 200ml *
VI	Pomidorowa z lanymi kluskami ^{1,3,7,9} 300ml., pieczeń rzymska drobiowa na parze ^{1,3,9} 100g, gotowany ryż brązowy 140g, gotowane buraki z sosem vinegrette i słonecznikiem ¹² 150g, kompot owocowy 200ml *
IXa	Pomidorowa z lanymi kluskami, mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,3,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
IXb, V/IXb	Pomidorowa z lanymi kluskami ^{1,3,7,9} (zmielona) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., gotowane buraki z natką pietruszki i oliwą (zmielone) 150g, kompot owocowy 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	Pomidorowa z lanymi kluskami na wywarze warzywnym ^{1,3,7,9} 300ml., kotlet warzywny ^{1,3} 1szt., sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, gotowane buraki z sosem vinegrette i słonecznikiem ¹² 150g, kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Serek z czerwoną cebulką ⁷ 70g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, pomidor ½, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Serek ze śmietaną ⁷ 100g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, pomidor ½, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IV	Serek ze śmietaną ⁷ 70g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, pomidor ½, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
V	Serek z czerwoną cebulką ⁷ 70g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, pomidor ½, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Serek z czerwoną cebulką ⁷ 70g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, pomidor ½, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata ^{1,7} 250ml *
IXa	Zupa mleczna z pieczonym jabłkiem i kaszą manną ^{1,7} , masło ⁷ 15g, żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml) *
IXb, V/IXb	Kaszka manna na mleku z prażonymi jabłkami, dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Serek z czerwoną cebulką ⁷ 100g, dżem ¹² 1szt, pomidor ½, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Owsianka w tubce^{1,7} 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

DZIAŁ ŻYWIENIA ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY JADŁOSPISU

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Dieta	I	II	IV	IXb	V	VI	wege
Wartość energetyczna (kcal)	2291,7	2318,8	2037,5	2102,3	2110,8	1843	2157,3
Białko (g.)	97,9	102,8	86,7	74	85,1	77,5	71,5
Tłuszcze (g.)	102	83,1	76,7	95,2	93,2	78	90,5
W tym kwasy tłuszczowe nasycone (g.)	38,5	22,5	21,2	15,4	19,4	18,4	17,5
Węglowodany (g.)	258,3	301,6	258,6	243,4	249	223	276,8
W tym cukry (g)	35	30	320	29	23	17	35
Błonnik (g)	28,7	26,9	20,1	15,2	35,7	34	30,4
Sód (mg)	1985,4	1574,5	1675,8	1489,7	1765,4	1456,2	1456,5

JADŁOSPIS 18.06.2026r.

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

ŚNIADANIE

I	Schab pieczony ⁶ 30g, ser żółty z czarnuszką ⁷ 30g, kawałki kalarepki 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
II	Szynka biała ⁶ 30g, twarożek z koperkiem ⁷ 100g, pomidor ½ szt., jogurt ⁷ 1szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IV	Szynka biała ⁶ 30g, twarożek z koperkiem ⁷ 70g, pomidor ½ szt. (70g), masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
V	Schab pieczony ⁶ 30g, ser żółty z czarnuszką ⁷ 30g, kawałki kalarepki 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
VI	Schab pieczony ⁶ 30g, ser żółty z czarnuszką ⁷ 30g, kawałki kalarepki 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{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 manna na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Ser żółty z czarnuszką ⁷ 60g, pomidor ½ szt. (70g), kawałki kalarepki 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	V – 5 (1 x b.ml.)

OBIAD

I	Zupa brokułowa ^{1,7,9} 300ml, pieczony filet z kurczaka w sosie własnym ⁹ 80g, ziemniaki gotowane 200g., sałatka wiosenna z rzodkiewką, ogórkiem i szczypiorkiem 150g, kompot owocowy 200ml *
II	Zupa brokułowa ^{1,7,9} 300ml, filet z kurczaka na parze 80g, sos szpinakowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, marchew oprószana 150g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Zupa brokułowa ^{1,7,9} 300ml, filet z kurczaka na parze 80g, sos szpinakowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, marchew oprószana 150g, kompot owocowy 200ml *
V	Zupa brokułowa ^{1,7,9} 300ml, pieczony filet z kurczaka w sosie własnym ⁹ 80g, gotowana kasza pęczak ¹ 170g, sałatka wiosenna z rzodkiewką, ogórkiem i szczypiorkiem 150g, kompot owocowy 200ml *
VI	Zupa brokułowa ^{1,7,9} 300ml, pieczony filet z kurczaka w sosie własnym ⁹ 80g, gotowana kasza pęczak ¹ 140g, sałatka wiosenna z rzodkiewką, ogórkiem i szczypiorkiem 150g, kompot owocowy 200ml *
IXa	Zupa brokułowa z mięskiem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Zupa brokułowa ^{1,7,9} (zmielona) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos szpinakowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew oprószana (zmielona) 150g, kompot owocowy 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 brokułowa na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml, sos szpinakowy z ciecierzycą ^{1,3,7} 250g, gotowana kasza pęczak ¹ 170g, sałatka wiosenna z rzodkiewką, ogórkiem i szczypiorkiem 150g, kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Kielbasa krakowska ⁶ 30g, krem czekoladowy ^{5,7,8} 2szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, miód ¹² 2szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, miód ¹² 2szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
V	Kielbasa krakowska ⁶ 30g, ser biały ⁷ 50g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g, pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Kielbasa krakowska ⁶ 30g, ser biały ⁷ 50g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g, 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	Ser biały ⁷ 50g, miód ¹² 1szt, krem czekoladowy ^{5,7,8} 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 – Skyr b/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 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. 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)	2166,6	2090	1933	2029,3	1993,8	1772,9	2212,6
Białko (g.)	95,1	109,1	93,6	71,7	81,6	79,1	72,9
Tłuszcze (g.)	89,4	74,5	67,9	89,5	83,8	72,2	95,6
W tym tłuszcze nasycone (g.)	21,5	20,4	20,1	18,7	20,7	19,7	19,7
Węglowodany (g.)	263,8	254,8	245,5	243,1	250,8	222,7	285,4
W tym cukry (g)	35	30	30	29	23	17	35
Błonnik (g)	30,5	16,8	16,8	16,5	38	35,4	35,9
Sód (mg)	3548,4	2154,7	2122,1	1874,6	3248,4	2987,1	3512,4

JADŁOSPIS 19.06.2026r.
SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2 I FILIA 3

ŚNIADANIE

I	Truskawkowy serek ⁷ 100g, banan 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ^{1,7} 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
II	Truskawkowy serek ⁷ 100g, banan 1szt, <u>jogurt⁷ 1szt.</u> , masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ^{1,7} 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
IV	Truskawkowy serek ⁷ 100g, banan 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ^{1,7} 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
V	Serek ze śmietaną ⁷ 100g, banan 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
VI	Serek ze śmietaną ⁷ 100g, banan 1szt, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IXa	Brzoskwińowa zupa mleczna z dodatkiem płatków owsianych ^{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	Truskawkowy serek ⁷ 100g, banan 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ^{1,7} 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	I – 5, IV - 1

OBIAD

I	Kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml., kotlet jajeczny z kaszą jaglaną pieczony ^{1,3} 100g, sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g., mizeria ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *
II	Kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml., kotlet jajeczny z kaszą jaglaną parowany ^{1,3} 100g, sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g., mizeria ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml., kotlet jajeczny z kaszą jaglaną parowany ^{1,3} 100g, sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g., mizeria ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *
V	Kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml, kotlet jajeczny z kaszą jaglaną pieczony ^{1,3} 100g, gotowana kasza jęczmienna ¹ 170g, mizeria ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *
VI	Kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml, kotlet jajeczny z kaszą jaglaną pieczony ^{1,3} 100g, gotowana kasza jęczmienna ¹ 140g, mizeria ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *
IXa	Kalarepkowa z mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Kalarepkowa ^{1,7,9} (zmielona) 300ml, kotlet jajeczny z kaszą jaglaną parowany ^{1,3} (zmielony) 100g, sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 150g, kompot owocowy 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	Kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml., kotlet jajeczny z kaszą jaglaną pieczony ^{1,3} 100g, sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g., mizeria ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Sałatka meksykańska z ryżem, tuńczykiem i warzywami ^{3,4,12} 100g, schab pieczony ⁶ 30g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Sałatka ryżowa z tuńczykiem, pomidorem, jogurtem i świeżym koperkiem ^{4,7} 100g, polędwica drobiowa ⁶ 60g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
IV	Sałatka ryżowa z tuńczykiem, pomidorem, jogurtem i świeżym koperkiem ^{4,7} 100g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
V	Sałatka meksykańska z ryżem, tuńczykiem i warzywami ^{3,4,12} 100g, schab pieczony ⁶ 30g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Sałatka meksykańska z ryżem, tuńczykiem i warzywami ^{3,4,12} 100g, schab pieczony ⁶ 30g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
IXa	Truskawkowa zupa mleczna z dodatkiem kaszy manny ^{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	Sałatka meksykańska z ryżem, tuńczykiem i warzywami ^{3,4,12} 100g, serek ze śmietaną ⁷ 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Baton GoOn Crunchy^{1,5,8,11} 1szt Diety – Sok pomidorowy 1szt.

SUBSTANCJE OBECNE W ŻYWIENIU 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. 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. kuminy 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.

DZIAŁ ŻYWIENIA ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY JADŁOSPISU

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Dieta	I	II	IV	IXb	V	VI	wege
Wartość energetyczna (kcal)	2048,4	2151,3	2004,6	2119,2	1810,8	1532,2	2048,4
Białko (g.)	70,8	95,5	76,3	69,1	71,5	68,9	70,8
Tłuszcze (g.)	69,4	71,4	67,8	91,6	70,9	49	69,4
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	20,1	19,8	19,5	17,5	19,5	18,4	20,1
Węglowodany (g.)	299,2	291,3	282	268,2	238,6	221,2	299,2
W tym cukry (g)	37	30	30	30	29	20	37
Błonnik (g)	31,5	25,9	25,9	27,1	33	33,9	31,5
Sód (mg)	1985,4	1888,7	1856,7	1786,4	1899,7	1765,4	1985,4

JADŁOSPIS 20.06.2026r.

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

ŚNIADANIE

I	Parówka z szynki 100% ⁶ (na ciepło) 2szt., ketchup ⁹ 1szt., dżem ¹² 1szt., pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
II	Szynka biała ⁶ 50g, dżem ¹² 1szt., serek ze śmietaną ⁷ 30g, pomidor ½ szt, jogurt ⁷ 1szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
IV	Szynka biała ⁶ 50g, dżem ¹² 1szt., pomidor ½ szt, 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, pomidor ½ szt, 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, pomidor ½ szt, 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 - zmiksowane (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	Dżem 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 180g, jabłko 1szt, kompot owocowy 200ml *
II	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,7,9} 300ml, sos szpinakowy z kurczakiem ^{1,7} 200ml, gotowany makaron pszenny penne ¹ 180g, jabłko pieczone 1szt, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,7,9} 300ml, sos szpinakowy z kurczakiem ^{1,7} 200ml, gotowany makaron pszenny penne ¹ 180g, jabłko pieczone 1szt, kompot owocowy 200ml *
V	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,7,9} 300ml, sos boloński z groszkiem ^{1,7} 200ml, gotowany makaron razowy penne ¹ 180g, jabłko 1szt, kompot owocowy 200ml *
VI	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,7,9} 300ml, sos boloński z groszkiem ^{1,7} 200ml, gotowany makaron razowy penne ¹ 150g, jabłko 1szt, kompot owocowy 200ml *
IXa	Zupa ziemniaczana z majerankiem, mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (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, kompot owocowy 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 warzywny z ciecierzycą ^{1,7} 200ml, gotowany makaron pszenny penne ¹ 180g, kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Szynka krucha ⁶ 30g, serek ze szczypiorkiem ⁷ 70g., szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, serek ze śmietaną ⁷ 100g., szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, serek ze śmietaną ⁷ 70g., szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
V	Szynka krucha ⁶ 30g, serek ze szczypiorkiem ⁷ 70g., szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Szynka krucha ⁶ 30g, serek ze szczypiorkiem ⁷ 70g., szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, 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 - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, XIIb	Kaszka kukurydziana z prażonym jabłkiem na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Serek ze szczypiorkiem ⁷ 100g., szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – 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. 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)	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 21.06.2026r.
SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2 I FILIA 3

ŚNIADANIE

I	Kielbaska biała na ciepło ⁶ 1szt., musztarda ¹⁰ 1szt., szynka konserwowa ⁶ 30g, rozszponka z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kakao ^{1,7} 250ml*
II	Szynka biała ⁶ 50g, twarożek ⁷ 80g, rozszponka z kiełkami słonecznika 7g, jogurt ⁷ 1 szt. masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,7} 250ml.*
IV	Szynka biała ⁶ 50g, twarożek ⁷ 50g, rozszponka z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,7} 250ml.*
V	Kielbaska biała na ciepło ⁶ 1szt., musztarda ¹⁰ 1szt., szynka konserwowa ⁶ 30g, rozszponka z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g, pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kakao bez cukru ^{1,7} 250ml.*
VI	Kielbaska biała na ciepło ⁶ 1szt., musztarda ¹⁰ 1szt., szynka konserwowa ⁶ 30g, rozszponka z kiełkami słonecznika 7g, 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	Twarożek ⁷ 100g, rozszponka z kiełkami słonecznika 7g, 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., coleslaw z białej kapusty ^{3,7} 150g., kompot owocowy 200ml *
II	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa na parze ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml, dynia pieczona ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa na parze ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml, dynia pieczona ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *
V	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa na parze ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., coleslaw z białej kapusty ^{3,7} 150g., kompot owocowy 200ml *
VI	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa na parze ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., coleslaw z białej kapusty ^{3,7} 150g., kompot owocowy 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 ziołowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., dynia pieczona ⁷ (zmielona) 150g, kompot owocowy 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 ziołowy ^{1,7,9} 100ml, coleslaw z białej kapusty ^{3,7} 150g., kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Szynka zielonogórska ⁶ 50g, serek chrzanowy ⁷ 50g, ogórek kiszony 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, serek ze śmietaną ⁷ 80g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, serek ze śmietaną ⁷ 50g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
V	Szynka zielonogórska ⁶ 50g, serek chrzanowy ⁷ 50g, ogórek kiszony 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Szynka zielonogórska ⁶ 50g, serek chrzanowy ⁷ 50g, ogórek kiszony 50g, 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	Serek chrzanowy ⁷ 50g, jajko ³ 1szt, ogórek kiszony 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, makadama 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. mączka i produkty pochodne

* Wszystkie przysady 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