

JADŁOSPIS 1.09.2026r.
SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2 I FILIA 3

ŚNIADANIE

D01	Szynka biała ⁶ 30g., 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 *
D07	Szynka biała ⁶ 60g., 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.*
D02	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.*
D03	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.*
D12	Brzoskwińowa zupa mleczna z ryżem ^{1,7} , masło ⁷ , żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Brzoskwińowy ryż na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 wege	Serek wiejski Grani ⁷ 1szt., Krem czekoladowy ^{5,6,7} 1szt., pomidor ½ szt., rzodkiewka plastry 40g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	D03 – 3, D13 – 1 b.ml

OBIAD

D01	Zupa buraczkowa ^{1,7,9} 300ml., fasolka po tokańsku z warzywami i suszonymi pomidorami ^{1,9} 250ml, gotowany ryż brązowy 170g, lemoniada owocowa 200ml *
D07	Zupa buraczkowa ^{1,7,9} 300ml., pulpet drobiowy ^{1,3} 100g, sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g, marchew gotowana oprószana ^{1,7} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D02	Zupa buraczkowa ^{1,7,9} 300ml., pulpet drobiowy ^{1,3} 100g, sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g, marchew gotowana oprószana ^{1,7} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D03	Zupa buraczkowa ^{1,7,9} 300ml., fasolka po tokańsku z warzywami i suszonymi pomidorami ^{1,9} 250ml, gotowany ryż brązowy 170g, lemoniada owocowa 200ml *
D12	Zupa buraczkowa z mięsem drobiowym i śmietaną ^{1,7,9} - zmiksowana (500ml.) *
D11	Zupa buraczkowa ^{1,7,9} 300ml (zmiksowana) 300ml, mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D04 wege	Zupa buraczkowa na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml., fasolka po tokańsku z warzywami i suszonymi pomidorami ^{1,9} 250ml, ryż brązowy 170g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Szynka zielonogórska ⁶ 30g., serek topiony plaster ⁷ 2szt, sałatka grecka (z serem feta i cebulką) ⁷ 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
D07	Polędwica drobiowa ⁶ 60g., serek twarogowy delisser ⁷ 2szt, sałatka 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
D02	Polędwica drobiowa ⁶ 30g., serek twarogowy delisser ⁷ 2szt, sałatka 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
D03	Szynka zielonogórska ⁶ 30g., serek twarogowy delisser ⁷ 2szt, sałatka grecka (z serem feta i cebulką) ⁷ 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
D12	Bananowa zupa mleczna z dodatkiem kaszki jaglanej ^{1,7} , masło ⁷ , żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Bananowa kaszka jaglana na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ – zmiksowane (500ml.) *
D04 wege	Serek twarogowy delisser ⁷ 2szt, sałatka grecka (z serem feta i cebulką) ⁷ 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 – Śliwki 2szt.; D02, D11, D03/11 – 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 włoskie, orzechy nerkowca, makademia 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. lubian i produkty pochodne
14. mięczaki i produkty pochodne

* Wszystkie przyprawy stosowane do produkcji potraw mogą zawierać śladowe ilości gorczycy, selera, sezamu ,jaj, mleka, soli, 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

JADŁOSPIS 2.09.2026r.

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

ŚNIADANIE

D01	Polędwica sopocka ⁶ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., ogórek zielony z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka bałtonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
D07	Szynka biała ⁶ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., ser biały ⁷ 50g., ogórek zielony b. skórki z oliwą i koperkiem 50g, <u>jogurt⁷ 1szt.</u> , masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
D02	Szynka biała ⁶ 50g, ser biały ⁷ 50g., ogórek zielony b. skórki z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
D03	Polędwica sopocka 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 *
D12	Cynamonowa zupa mleczna z dodatkiem kaszki kukurydzianej ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Cynamonowa kaszka kukurydziana na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 wege	Jajko na twardo ³ 2 szt., ser biały ⁷ 50g., ogórek zielony z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka bałtonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	D01 – 5, D02 - 1

OBIAD

D01	Zupa kalafiorowa ^{1,7,9} 300ml., panierowany kotlet drobiowy smażony ^{1,3} 80g, ziemniaki gotowane 200g, gotowane buraczki czosnkowe z jogurtem greckim i koperkiem ⁷ 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D07	Zupa kalafiorowa ^{1,7,9} 300ml., filet z kurczaka na parze 80g, sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, gotowane buraczki z oliwą i natką pietruszki 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D02	Zupa kalafiorowa ^{1,7,9} 300ml., filet z kurczaka na parze 80g, sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, gotowane buraczki z oliwą i natką pietruszki 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D03	Zupa kalafiorowa ^{1,7,9} 300ml., filet z kurczaka na parze 80g, gotowana kasza jęczmienna 170g, gotowane buraczki czosnkowe z jogurtem greckim i koperkiem ⁷ 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D12	Zupa kalafiorowa z mięsem drobiowym gotowanym i śmietanką ^{1,3,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
D11	Zupa kalafiorowa ^{1,7,9} (zmiksowana) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., gotowane buraczki z oliwą i natką pietruszki (zmielone) 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D04 wege	Zupa kalafiorowa ^{1,7,9} 300ml., kotlet warzywny smażony ^{1,3,9} 100g, sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, gotowane buraczki czosnkowe z jogurtem greckim i koperkiem ⁷ 150g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Salatka z makaronem orzo, tuńczykiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami i czerwoną cebulką ^{1,4,10} 100g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki bałtonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
D07	Salatka z makaronem orzo, tuńczykiem, jogurtem greckim, ogórkiem i koperkiem ^{1,4,7,10} 150g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml.*
D02	Salatka z makaronem orzo, tuńczykiem, jogurtem greckim, ogórkiem i koperkiem ^{1,4,7,10} 100g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml.*
D03	Salatka z makaronem orzo, tuńczykiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami i czerwoną cebulką ^{1,4,10} 100g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
D12	Zupa mleczna z jabłkiem pieczonym i kaszką manną ^{1,7} , masło ⁷ , żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Kaszka manna na mleku z jabłkiem pieczonym, dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 wege	Salatka z makaronem orzo, tuńczykiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami i czerwoną cebulką ^{1,4,10} 150g, ser topiony ⁷ 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki bałtonowskiego, 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. dwuliśnik siarki i siarczyny
13. łubin i produkty pochodne
14. mączczaki i produkty pochodne

* Wszystkie przyprawy stosowane do produkcji potraw mogą zawierać śladowe ilości gorczycy, selera, sezamu ,jai, 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)	2242,9	2300,3	2107,5	2271,2	2138,5	1752,6	2296,4
Białko (g.)	109	122,3	104,1	77,8	113,2	105,1	78,8
Tłuszcze (g.)	86,3	83,9	76	102,1	86,5	68,3	106,1
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	18,5	18,6	17,8	18,1	17,8	16,7	18,4
Węglowodany (g.)	269,9	274	261,9	273,2	242,7	193,5	270,4
W tym cukry (g)	35	29	29	29	23	17	35
Błonnik (g)	24,5	20,1	19,7	22,7	31,4	28,1	26,5
Sód (mg)	1854,7	1822,5	1564,7	1512,3	1785,4	1765,2	1812,4

JADŁOSPIS 03.09.2026r.

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

ŚNIADANIE

D01	Szynka konserwowa ⁶ 30g, ser żółty salami ⁷ 50g, ogórek małosolny 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
D07	Szynka biała ⁶ 30g, serek 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. *
D02	Szynka biała ⁶ 30g, serek z koperkiem ⁷ 70g, pomidor ½ szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
D03	Szynka konserwowa ⁶ 30g, ser żółty salami ⁷ 50g, ogórek małosolny 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
D12	Bananowa zupa mleczna z kaszką manną ^{1,7} , masło ⁷ , żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Bananowa kaszka manna na mleku ⁷ z dodatkiem masła, żółtka ³ i śmietany ⁷ - zmiksowane (500ml) *
D04 wege	Serek z koperkiem ⁷ 50g, ser żółty salami ⁷ 50g., ogórek małosolny 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	D03 – 4, D13 – 1 b.ml

OBIAD

D01	Letnia zupa warzywna ^{1,7,9} 300ml., pieczone klopsiki wieprzowe ^{1,3} 100g, sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml., gotowana kasza gryczana z natką pietruszki 170g, surówka z marchewki, pora i kukurydzy ^{3,7,10} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D07	Letnia zupa warzywna ^{1,7,9} 300ml., bitka schabowa na parze ^{1,3,9} 100g, sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, marchew gotowana na parze 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D02	Letnia zupa warzywna ^{1,7,9} 300ml., bitka schabowa na parze ^{1,3,9} 100g, sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, marchew gotowana na parze 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D03	Letnia zupa warzywna ^{1,7,9} 300ml., bitka schabowa na parze ^{1,3,9} 100g, gotowana kasza gryczana z natką pietruszki 170g, surówka z marchewki, pora i kukurydzy ^{3,7,10} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D12	Letnia zupa warzywna z mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowana (500ml.) *
D11	Letnia zupa warzywna ^{1,7,9} (zmiksowana) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew gotowana puree 150g, kompot owocowy 200ml *
D04 wege	Letnia zupa warzywna ^{1,7,9} 300ml., jajko gotowane ³ 2szt.,, sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, surówka z marchewki, pora i kukurydzy ^{3,7,10} 150g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Frankfurterka na ciepło ⁶ 1szt, schab pieczony ⁶ 30g, musztarda ¹⁰ 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
D07	Polędwica drobiowa ⁶ 60g, dżem porcyjny ¹² 2szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
D02	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, dżem porcyjny ¹² 2szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
D03	Frankfurterka na ciepło ⁶ 1szt, schab pieczony ⁶ 30g, musztarda ¹⁰ 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
D12	Bananowa zupa mleczna z dodatkiem ryżu ^{1,7} , masło ⁷ , żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiksowane (500 ml) *
D11	Kokosowy ryż na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 wege	Ser biały ⁷ 100g, dżem porcyjny ¹² 2szt, 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 Corny zbożowy^{1,6,7,8} 1szt. (40g)**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. dwufenek siarki i siarczyny

13. lubian 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 04.09.2026r.
SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2 I FILIA 3

ŚNIADANIE

D01	Truskawkowy serek ⁷ 70g., ser żółty ⁷ 30g, papryka w kawałku 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
D07	Truskawkowy serek ⁷ 100g., miód 1szt, pomidor ½ szt, jogurt ⁷ 1 szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
D02	Truskawkowy serek ⁷ 70g., miód 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
D03	Serek ze śmietaną ⁷ 70g., ser żółty ⁷ 30g, papryka w kawałku 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
D12	Brzoskwiowa zupa mleczna z dodatkiem płatków owsianych ^{1,7} , masło ⁷ , żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Brzoskwiowa owsianka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 wege	Truskawkowy serek ⁷ 70g., ser żółty ⁷ 30g, papryka 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	D01 – 5, D02 – 1, D13 – 1 b.ml

OBIAD

D01	Szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} 300ml, kotlet rybny pieczony ^{1,3,4} 100g, sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g., surówka z selera z jabłkiem i rodzynekami ^{3,7} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D07	Szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} 300ml, kotlet rybny na parze ^{1,3,4} 100g, sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g., duszony szpinak ^{1,7} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D02	Szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} 300ml, kotlet rybny na parze ^{1,3,4} 100g, sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g., duszony szpinak ^{1,7} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D03	Szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} 300ml, kotlet rybny na parze ^{1,3,4} 100g, gotowana kasza pęczak z warzywami ¹ 170g, surówka z selera z jabłkiem i rodzynekami ^{3,7} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D12	Szpinakowa z zacierką z mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,3,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
D11	Szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} (zmiksowana) 300ml., ryba gotowana ⁴ (zmielona) 80g., sos ziołowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., ziemniaki puree 200g., duszony szpinak ^{1,7} (zmielony) 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D04 wege	Szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} 300ml, kotlet rybny pieczony ^{1,3,4} 100g, sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g., surówka z selera z jabłkiem i rodzynekami ^{3,7} 150g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ³ 60g, ser topiony z papryką ⁷ 1szt, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
D07	Pasta z jaj i sera z koperkiem ^{3,7} 60g, ser biały ⁷ 100g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
D02	Pasta z jaj i sera z koperkiem ^{3,7} 60g, ser biały ⁷ 50g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
D03	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ³ 60g, ser topiony z papryką ⁷ 1szt, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
D12	Truskawkowa zupa mleczna z dodatkiem kaszy manny ^{1,7} , masło ⁷ , żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Truskawkowa kaszka manna na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 wege	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ³ 60g, ser topiony z papryką ⁷ 1szt, 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 owocowy^{1,7} 1szt,
D03, D03/11, D05, D02/03 – Jogurt naturalny⁷ 1szt.**

SUBSTANCJE OBECNE W ŻYWNÓŚCI 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)	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

ŚNIADANIE

D01	Parówka z szynki 100% ⁶ (na ciepło) 2szt., ketchup ⁹ 1szt., dżem 1szt., rozspanka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki bałtonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
D07	Szynka biała ⁶ 50g, dżem 1szt., serek ze śmietaną ⁷ 30g, rozspanka z kielkami słonecznika 7g, jogurt ⁷ 1szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
D02	Szynka biała ⁶ 50g, dżem 1szt., rozspanka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
D03	Parówka z szynki 100% ⁶ (na ciepło) 2szt., ketchup ⁹ 1szt., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, rozspanka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
D12	Zupa mleczna z prażonym jabłkiem z cynamonem i kaszką manną ^{1,7} , masło ⁷ , żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiksowane (500 ml) *
D11	Kaszka manna na mleku z prażonymi jabłkami i cynamonem ⁷ z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 wege	Dżem 2szt., serek ze śmietaną ⁷ 50g, ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, rozspanka z kielkami słonecznika 7g masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki bałtonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	-

OBIAD

D01	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 *
D07	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,7,9} 300ml, sos ragu z kurczakiem i brokułem ^{1,7,9} 200ml, gotowany makaron pszenny penne ¹ 170g, jabłko pieczone 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
D02	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,7,9} 300ml, sos ragu z kurczakiem i brokułem ^{1,7,9} 200ml, gotowany makaron pszenny penne ¹ 170g, jabłko pieczone 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
D03	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 *
D12	Zupa ziemniaczana z majerankiem, mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
D11	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,7,9} (zmiksowana) 300ml, mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g, ziemniaki puree 200g, sos pomidorowy ^{1,7,9} 100ml, jabłko pieczone 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
D04 wege	Zupa ziemniaczana z majerankiem na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml, pomidorowy sos z czerwoną fasolą, kukurydzą, groszkiem i brokułem ^{1,9} 200ml, gotowany makaron pszenny penne ¹ 170g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Kiełbasa krakowska ⁶ 30g, twarożek z siemieniem lnianym i pieczonym czosnkiem ⁷ 70g., pomidor ½ szt., masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki bałtonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
D07	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, serek ze śmietaną ⁷ 100g., pomidor ½ szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
D02	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, serek ze śmietaną ⁷ 70g., pomidor ½ szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
D03	Kiełbasa krakowska ⁶ 30g, twarożek z siemieniem lnianym i pieczonym czosnkiem ⁷ 70g., pomidor ½ szt., masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
D12	Zupa mleczna z prażonym jabłkiem z cynamonem i kaszką kukurydzianą ^{1,7} , masło ⁷ , żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Kaszka kukurydziana na mleku z prażonym jabłkiem z cynamonem i dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 wege	Twarożek z siemieniem lnianym i pieczonym czosnkiem ⁷ 100g., pomidor ½ szt., masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki bałtonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Mus jabłkowy z kubeczku 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 przyspy 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	węge
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 06.09.2026r.
SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2 I FILIA 3

ŚNIADANIE

D01	Kielbaska śląska cienka (na ciepło) ⁶ 1szt., musztarda ¹⁰ 1szt., szynka krucha ⁶ 30g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kakao ^{1,7} 250ml*
D07	Szynka biała ⁶ 80g, ser biały ⁷ 50g, pomidor ½ szt, <u>jogurt⁷ 1 szt.</u> masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,7} 250ml.*
D02	Szynka biała ⁶ 50g, ser biały ⁷ 50g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,7} 250ml.*
D03	Frankfurterka na ciepło ⁶ 1szt., musztarda ¹⁰ 1szt., szynka krucha ⁶ 30g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g, pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kakao bez cukru ^{1,7} 250ml.*
D12	Bananowa zupa mleczna z kaszką manna ^{1,7} , masło ⁷ , żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiśowane (500 ml) *
D11	Bananowa kaszka manna na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiśowane)*
D04 wege	Ser biały ⁷ 100g., krem orzechowy 1szt., miód 1 szt., pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kakao ^{1,7} 250ml*
dializy	-

OBIAD

D01	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., karkówka pieczona ^{9,12} 80g, sos pieczeniowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g., surówka z białej kapusty ¹⁰ 150g., lemoniada owocowa 200ml *
D07	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa na parze ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., sos jarzynowy ^{1,7,9} 100ml, bukiet warzyw na parze 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D02	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa na parze ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., sos jarzynowy ^{1,7,9} 100ml, bukiet warzyw na parze 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D03	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa na parze ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., surówka z białej kapusty ¹⁰ 150g., lemoniada owocowa 200ml *
D12	Rosół z makaronem z mięsem drobiowym i śmietaną ^{1,7,9} - zmiśowane (500ml) *
D11	Rosół ^{1,9} (czysty) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., ziemniaki puree 200g., sos jarzynowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., marchewka gotowana puree 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D04 wege	Jarzynowa ^{1,7,9} 300ml, kotlety sojowe smażone ^{1,6,7} 100g, ziemniaki gotowane 200g, sos jarzynowy ^{1,7,9} 100ml, surówka z białej kapusty ¹⁰ 150g., lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Szynka zielonogórska ⁶ 50g, serek ziołowy ⁷ 50g, rzodkiewka krojona plastry 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
D07	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, serek ziołowy ⁷ 80g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
D02	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, serek ziołowy ⁷ 50g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
D03	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, serek ziołowy ⁷ 50g, rzodkiewka krojona plastry 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
D12	Bananowa zupa mleczna z kaszką jaglaną ^{1,7} , masło ⁷ ., żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiśowane (500 ml) *
D11	Bananowa jaglanka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiśowane)*
D04 wege	Serek ziołowy ⁷ 80g, jajko ³ 1szt, rzodkiewka krojona plastry 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.

D03, D03/11, D02/03 – 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. 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.

DZIAŁ ŻYWIENIA ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY JADŁOSPISU

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 07.09.2026r.

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

ŚNIADANIE

D01	Jajko gotowane na twardo ³ 1szt., połówka sopocka ⁶ 50g, majonez ³ 1szt., rukola z papryką 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka bałtonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
D07	Szynka biała ⁶ 50g, jajko gotowane na miękko ³ 2szt., pomidor ½ szt., jogurt ⁷ 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
D02	Szynka biała ⁶ 50g, jajko gotowane na miękko ³ 1szt., pomidor ½ szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
D03	Jajko gotowane na twardo ³ 1szt., połówka sopocka ⁶ 50g, rukola z papryką 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
D12	Cynamonowa zupa mleczna z dodatkiem płatków owsianych ^{1,7} , masło ⁷ , żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiksowane (500 ml) *
D11	Cynamonowa owsianka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 wege	Jajko gotowane na twardo ³ 1szt., ser topiony ⁷ 2szt, rukola z papryką 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka bałtonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	D01 – 5, D02 – 1, D03 – 1

OBIAD

D01	Jarzynowa z ziemniakami ^{1,7,9} 300ml., gulasz wielkopolski z cebulą ^{1,9} 200g, kopytka gotowane ^{1,3} 200g, fasolka szparagowa na parze 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D07	Jarzynowa z ziemniakami ^{1,7,9} 300ml., gulasz z kurczaka ^{1,9} 200g, kopytka gotowane ^{1,3} 200g, sałata lodowa z dressingiem 40g, lemoniada owocowa 200ml *
D02	Jarzynowa z ziemniakami ^{1,7,9} 300ml., gulasz z kurczaka ^{1,9} 200g, kopytka gotowane ^{1,3} 200g, sałata lodowa z dressingiem 40g, lemoniada owocowa 200ml *
D03	Jarzynowa z ziemniakami ^{1,7,9} 300ml., gulasz wielkopolski z cebulą ^{1,9} 200g, kasza jęczmienna gotowana 170g, fasolka szparagowa na parze 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D12	Jarzynowa z ziemniakami, mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
D11	Jarzynowa z ziemniakami ^{1,7,9} 300ml, mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos śmietanowy ^{1,7} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew gotowana puree 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D04 wege	Jarzynowa z ziemniakami na wywarze warzywnym ^{1,3,7,9} 300ml., krokiety z farszem po meksykańsku z czerwoną fasolą, kukurydzą i żółtym serem ^{1,3,7} 2szt, fasolka szparagowa na parze 150g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Szynka konserwowa ⁶ 30g, serek paprykowy ⁷ 70g, ogórek zielony w plastrach z koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki bałtonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
D07	Półdzwica drobiowa ⁶ 30g., pomidorowy serek z ziołami ⁷ 100g, ogórek zielony b.skórki w plastrach z koperkiem 50g., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
D02	Półdzwica drobiowa ⁶ 30g., pomidorowy serek z ziołami ⁷ 70g, ogórek zielony b.skórki w plastrach z koperkiem 50g., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
D03	Szynka konserwowa ⁶ 30g, serek paprykowy ⁷ 70g, ogórek zielony w plastrach z koperkiem 50g., masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
D12	Zupa mleczna z jabłkiem pieczonym i kaszką kukurydzianą ^{1,7} , masło ⁷ , żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Kaszka kukurydziana na mleku z jabłkiem pieczonym, dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 wege	Serek paprykowy ⁷ 100g, dżem ¹² 1szt., ogórek zielony w plastrach z koperkiem 50g., masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki bałtonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Ciastka owsiane Sante^{1,7,8} 1opk.

D02, D11 – Mini biszkopeciki^{1,3,7} 1 opk.

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)	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