

JADŁOSPIS 13.08.2026r.
SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2 I FILIA 3

ŚNIADANIE

I	Schab pieczony ⁶ 50g, twarożek z pesto pietruszkowym ⁷ 50g, papryka 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
II	Szynka biała ⁶ 50g, twarożek z pesto pietruszkowym ⁷ 80g, pomidor 1/2szt., jogurt ¹ 1szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IV	Szynka biała ⁶ 50g, twarożek z pesto pietruszkowym ⁷ 50g, pomidor 1/2szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
V	Schab pieczony ⁶ 50g, twarożek z pesto pietruszkowym ⁷ 50g, papryka 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
VI	Schab pieczony ⁶ 50g, twarożek z pesto pietruszkowym ⁷ 50g, papryka 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IXa	Bananowa zupa mleczna z kaszką manną ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, XIIb	Bananowa kaszka manna na mleku ⁷ z dodatkiem żółtkiem ³ , śmietany ⁷ - zmiksowane 500ml
wege	Twarożek z pesto pietruszkowym ⁷ 50g, dżem ¹² 1szt, papryka 50g, pomidor 1/2szt., masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	V – 4

OBIAD

I	Letnia zupa warzywna ^{1,7,9} 300ml., pieczony klopsik wieprzowy ^{1,3} 100g, sos porowy ^{1,7,9} 100ml, gotowana kasza jęczmienna ¹ 170g, surówka z selera z jabłkiem i rodzynkami ^{3,7} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
II	Letnia zupa warzywna ^{1,7,9} 300ml., bitka schabowa ¹ 80g, sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, duszona cukinia z koperkiem 150g, lemoniada owocowa 200ml *
IV, VII	Letnia zupa warzywna ^{1,7,9} 300ml., bitka schabowa ¹ 80g, sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, duszona cukinia z koperkiem 150g, lemoniada owocowa 200ml *
V	Letnia zupa warzywna ^{1,7,9} 300ml., bitka schabowa ¹ 80g, gotowana kasza jęczmienna 170g, surówka z selera z jabłkiem i rodzynkami ^{3,7} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
VI	Letnia zupa warzywna ^{1,7,9} 300ml., bitka schabowa ¹ 80g, gotowana kasza jęczmienna 140g, surówka z selera z jabłkiem i rodzynkami ^{3,7} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
IXa	Letnia zupa warzywna z mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Letnia zupa warzywna ^{1,7,9} (zmielona) 300ml., mięso wieprzowe gotowane (zmielone) 80g., sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., duszona cukinia z koperkiem (zmielona) 150g, lemoniada owocowa 200ml *
XIIb	Rosół z kaszką manną ^{1,8} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Letnia zupa warzywna na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml., gotowana kasza jęczmienna ¹ 170g, kotleciki warzywne z fasolą ^{1,3,9} 100g, surówka z selera z jabłkiem i rodzynkami ^{3,7} 150g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

I	Ser żółty ⁷ 30g, kielbasa krakowska ⁶ 30g, pomidor ½ szt., masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, serek ze śmietaną ⁷ 100g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, serek ze śmietaną ⁷ 70g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
V	Ser żółty ⁷ 30g, kielbasa krakowska ⁶ 30g, pomidor ½ szt., masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Ser żółty ⁷ 30g, kielbasa krakowska ⁶ 30g, pomidor ½ szt., masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata ^{1,7} 250ml *
IXa	Bananowa zupa mleczna z ryżem ⁷ , masło ⁷ 15g, żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml) *
Ixb, V/IXb	Kokosowy ryż na mleku na mleku ⁷ z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Serek z śmietaną ⁷ 70g, ser żółty ⁷ 30g, 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 – Mini wafle kukurydżiane z polewą malinową^{6,7} 1szt
Diety – Mus owocowy z kaszką¹ 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. tufin 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)	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)	2345,5	1756,5	2102,5	1987,7	1845,1	1589,5	2013,5

JADŁOSPIS 14.08.2026r.

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

ŚNIADANIE

D01	Krem czekoladowy ^{5,7,8} 1szt, serek ze śmietaną ⁷ 70g., pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
D07	Dżem ¹² 1szt, serek ze śmietaną ⁷ 100g., pomidor 1/2szt., jogurt ⁷ 1 szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
D02	Dżem ¹² 1szt, serek ze śmietaną ⁷ 70g., pomidor 1/2szt., 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 twarogowy delisser ⁷ 1szt, pomidor 1/2szt., masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
D12	Brzoskwińowa zupa mleczna z płatkami owsianymi ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.)*
D11	Brzoskwińowa owsianka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04	Krem czekoladowy ^{5,7,8} 1szt, serek ze śmietaną ⁷ 70g., pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
dializy	I – 5, IV – 1, XI-1 b/ml

OBIAD

D01	Zupa szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} 300ml, pulpet rybny pieczony ^{1,3,4} 100g., jarzyna po grecku na parze ⁹ 200ml, ziemniaki gotowane 200g., lemoniada owocowa 200ml *
D07	Zupa szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} 300ml, pulpet rybny parowany ^{1,3,4} 100g., jarzyna po grecku na parze ⁹ 200ml, ziemniaki gotowane 200g., lemoniada owocowa 200ml *
D02	Zupa szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} 300ml, pulpet rybny parowany ^{1,3,4} 100g., jarzyna po grecku na parze ⁹ 200ml, ziemniaki gotowane 200g., lemoniada owocowa 200ml *
D03	Zupa szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} 300ml, pulpet rybny parowany ^{1,3,4} 100g., jarzyna po grecku na parze ⁹ 200ml, gotowana kasza gryczana z natką pietruszki 170g, lemoniada owocowa 200ml *
D12	Zupa szpinakowa z zacierką, mięskiem drobiowym i śmietanką ^{1,3,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
D11	Zupa szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} (zmielona) 300ml., ryba na parze ⁴ (zmielona) 80g., sos pomidorowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 150g., lemoniada owocowa 200ml *
D04	Zupa szpinakowa z zacierką ^{1,7,9} 300ml., pulpet rybny pieczony ^{1,3,4} 100g., jarzyna po grecku na parze ⁹ 200ml, ziemniaki gotowane 200g., lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ³ 60g, ser topiony z papryką ⁷ 1szt., rzodkiewka plastry 40g, 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, pomidor ½ szt, 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, pomidor ½ szt, 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., rzodkiewka plastry 40g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
D12	Truskawkowa zupa mleczna z kaszką manną ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Truskawkowa kasza manna na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ³ 60g, ser topiony z papryką ⁷ 1szt., rzodkiewka plastry 40g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Skyr owocowy bez cukru⁷ 1szt.**SUBSTANCJE OBECNE W 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. 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. kubin 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.
DZIAŁ ŻYWIENIA ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY JADŁOSPISU

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Dieta	D01	D07	D02	D11	D03	D04
Wartość energetyczna (kcal)	2120,3	2208,2	2009,4	2008,7	1993,7	2120,5
Białko (g.)	85,2	116,1	97,9	77,9	89,1	85,2
Tłuszcze (g.)	74,8	70,5	63,4	91	71,1	74,8
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	20,1	19,8	18,8	17,5	18,4	20,1
Węglowodany (g.)	289,2	287,4	272	230,4	266,8	289,2
W tym cukry (g)	37	30	30	30	29	37
Błonnik (g)	26	20,5	20,8	21,8	35,1	26
Sód (mg)	1985,4	1855,4	1865,4	1548,7	1899,2	1985,4

JADŁOSPIS 15.08.2026r.
SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2, I FILIA 3

ŚNIADANIE

D01	Parówka z szynki ⁶ 100% na ciepło 2szt, miód ¹² 1szt, ketchup ¹² 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromka baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
D07	Szynka biała ⁶ 50g, serek ze śmietaną ⁷ 30g, miód ¹² 1szt, pomidor ½ szt, <u>jogurt⁷ 1 szt.</u> , masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), kawa mleczna ^{1,7} 250ml.
D02	Szynka biała ⁶ 50g, miód ¹² 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
D03	Parówka z szynki ⁶ 100% na ciepło 2szt, ser delisser ⁷ 1szt, ketchup ¹² 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
D12	Zupa mleczna z pieczonym jabłkiem i kaszką manną ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksovane (500 ml) *
D11	Kaszka manna z jabłkiem pieczonym na mleku ⁷ z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04	Serek ze śmietaną ⁷ 70g, miód ¹² 2szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromka baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
dializy	-

OBIAD

D01	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., lemoniada owocowa 200ml *
D07	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., lemoniada owocowa 200ml *
D02	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., lemoniada owocowa 200ml *
D03	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,7,9} 300ml., noga z kurczaka gotowana 1szt., ziemniaki gotowane 200g., buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g., lemoniada owocowa 200ml *
D12	Krupnik z kaszą jęczmienną z mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksovane (500ml) *
D11	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., lemoniada owocowa 200ml *
D04	Krupnik z kaszą jęczmienną na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml., leczo warzywne z fasolą ⁹ 250ml, ziemniaki gotowane 200g., buraki z oliwą i natką pietruszki 150g., lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Szynka krucha ⁶ 30g, twarożek z siemieniem lnianym i pieczonym czosnkiem ⁷ 70g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
D07	Poledwica drobiowa ⁶ 30g, serek ze śmietaną ⁷ 100g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml*
D02	Poledwica drobiowa ⁶ 30g, serek ze śmietaną ⁷ 70g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g, pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml*
D03	Szynka krucha ⁶ 30g, twarożek z siemieniem lnianym i pieczonym czosnkiem ⁷ 70g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g, pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
D12	Zupa mleczna z pieczonym jabłkiem i kaszką kukurydzianą ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksovane (500 ml.) *
D11	Kaszka kukurydziana z jabłkiem pieczonym na mleku ⁷ z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04	Twarożek z siemieniem lnianym i pieczonym czosnkiem 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 – Sok pomidorowy 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. dwuliścienki 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)	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 16.08.2026r.

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

ŚNIADANIE

D01	Kiełbaska śląska cienka ⁶ na ciepło 1szt, szynka zielonogórska 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*
D07	Szynka biała ⁶ 50g, serek z koperkiem ⁷ 80g, pomidor ½ szt, <u>jogurt⁷ 1 szt.</u> , masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), kakao ^{1,7} 250ml*
D02	Szynka biała ⁶ 50g, serek z koperkiem ⁷ 50g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), kakao ^{1,7} 250ml*
D03	Kiełbaska śląska cienka ⁶ na ciepło 1szt, szynka zielonogórska ⁶ 30g, musztarda ^{10,12} 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata bez cukru 250ml *
D12	Bananowa zupa mleczna z dodatkiem kaszki manny ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Bananowa kaszka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04	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

D01	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., schab pieczony 80g, sos pieczeniowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, surówka z białej kapusty 150g., lemoniada owocowa 200ml *
D07	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa gotowana ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., sos jarzynowy ^{1,7,9} 100ml, duszona marchewka w plasterkach ⁷ 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D02	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa gotowana ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., sos jarzynowy ^{1,7,9} 100ml, duszona marchewka w plasterkach ⁷ 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D03	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa gotowana ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g, surówka z białej kapusty 150g., lemoniada owocowa 200ml *
D12	Rosół z makaronem i mięsem drobiowym ^{1,9} - zmiksowane (500ml) *
D11	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., ziemniaki puree 200g., sos jarzynowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., marchew puree 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D04	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml, kotlety sojowe pieczone ^{1,2,6,9} 100g, sos jarzynowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, surówka z białej kapusty 150g., lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Polędwica sopocka ⁶ 50g, twarożek z rzodkiewką ⁷ 50g, kalarepka 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml*
D07	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, serek ze śmietaną ⁷ 30g, jogurt owocowy ⁷ 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawiorka), herbata 250ml.*
D2	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, jogurt owocowy ⁷ 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml.*
D03	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, twarożek z rzodkiewką ⁷ 50g, kalarepka 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml.*
D12	Bananowa zupa mleczna z kaszy jaglanej ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Bananowa jaglanka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04	Twarożek z rzodkiewką ⁷ 70g, jogurt owocowy ⁷ 1szt, kalarepka 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml*

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Mus owocowo warzywny 1szt.

SUBSTANCJE OBECNE W ŻYWNOSCI POWODUJĄCE REAKCJE ALERGICZNE

1. zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe a także produkty pochodne
 2. skorupiaki i produkty pochodne
 3. jaja i produkty pochodne
 4. ryby i produkty pochodne
 5. orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
 6. soja i produkty pochodne
 7. mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
 8. 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 ZASTRZĘGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY JADŁOSPISU

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 17.08.2026r.

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

ŚNIADANIE

D01	Serek z ogórkiem kiszonym i koperkiem ⁷ 70g, szynka konserwowa ⁶ 30g, ogórek zielony z oliwa i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
D07	Szynka biała ⁶ 30g, serek z koperkiem ⁷ 100g, ogórek zielony bez skórki z oliwa 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 30g, serek z koperkiem ⁷ 70g, ogórek zielony bez skórki z oliwa i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
D03	Serek z ogórkiem kiszonym i koperkiem ⁷ 70g, szynka konserwowa ⁶ 30g, ogórek zielony z oliwa 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 płatków owsianych ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Cynamonowa owsianka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04	Jajko na twardo ³ 2szt, ogórek zielony z oliwa i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	I – 5, IV – 1, V – 1

OBIAD

D01	Zupa kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml., sos a'la strogonow z kurczakiem ^{1,7,9,12} 200ml, gotowana kasza pęczak ¹ 170g, jabłko 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
D07	Zupa kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml., gulasz z kurczakiem, marchewką i cukinią ^{1,7,9} 200ml, ziemniaki gotowane 200g, jabłko pieczone 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
D02	Zupa kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml., gulasz z kurczakiem, marchewką i cukinią ^{1,7,9} 200ml, ziemniaki gotowane 200g, jabłko pieczone 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
D03	Zupa kalarepkowa ^{1,7,9} 300ml., sos a'la strogonow z kurczakiem ^{1,7,9,12} 200ml, gotowana kasza pęczak ¹ 170g, jabłko 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
D12	Zupa kalarepkowa z mięskiem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
D11	Zupa kalarepkowa (zmielona) ^{1,3,7,9} 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., jabłko pieczone 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
D04	Zupa kalarepkowa na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml., gulasz z ciecierzycą i warzywami ^{1,7,9} 200ml, gotowana kasza pęczak ¹ 170g, jabłko 1szt, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Jajko na twardo ³ 1szt, schab pieczony ⁶ 50g, papryka 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
D07	Jajko na miękko ³ 2szt, polędwica drobiowa ⁶ 50g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml.*
D02	Jajko na miękko ³ 1szt, polędwica drobiowa ⁶ 50g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml.*
D03	Jajko na twardo ³ 1szt, schab pieczony ⁶ 50g, papryka 50g, 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 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Kaszką manna na mleku z jabłkiem pieczonym, dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04	Jajko na twardo ³ 1szt, ser topiony ⁷ 1szt, papryka 50g, 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,
D03, D02/D11 – Mus jabłkowy w 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. orzechy tj. migdały, 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 ZASTRZĘGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY JADŁOSPISU

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Dieta	I	II	IV	IXb	V	VI	wege
Wartość energetyczna (kcal)	2314,4	2082,9	1988,6	2107	2076,5	1724,6	2379,8
Białko (g.)	92,2	98,3	86,8	74	89,6	82,1	86,2
Tłuszcze (g.)	95,8	78,4	71,3	97,8	85,6	70,9	95,8
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	19,8	17,5	16,8	16,2	18,4	17,9	19,2
Węglowodany (g.)	285	256,3	260,4	246	254,4	205,2	312,1
W tym cukry (g)	35	29	29	29	23	17	35
Błonnik (g)	28,2	20,6	21	24,8	34,8	31,5	36,5
Sód (mg)	1885,4	1821,2	1812,3	1802,4	1856,4	1813,4	1865,7