

JADŁOSPIS 18.08.2026r.
SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2, I FILIA 3

ŚNIADANIE

D01	Kielbasa krakowska 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, jogurt ⁷ 1 szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), 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 kawiorka), 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	Brzoskwiowa zupa mleczna z dodatkiem ryżu ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Brzoskwiowy ryż na mleku ⁷ z dodatkiem żółtka ³ , śmietany ⁷ - zmiksowane 500ml
D04	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 – 3 XI – 1 b.ml

OBIAD

D01	Zupa buraczkowa ⁹ 300ml., pieczony kotlet z ciecierzycy i kalafiora z siemieniem lnianym ^{1,3} 100g, sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g., sałata lodowa z jogurtem greckim i koperkiem ⁷ 60g, lemoniada owocowa 200ml *
D07	Zupa buraczkowa ⁹ 300ml., pulpet drobiowy na parze ^{1,3} 100g, sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g., sałata lodowa z jogurtem greckim i koperkiem ⁷ 60g, lemoniada owocowa 200ml *
D02	Zupa buraczkowa ⁹ 300ml., pulpet drobiowy na parze ^{1,3} 100g, sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g., sałata lodowa z jogurtem greckim i koperkiem ⁷ 60g, lemoniada owocowa 200ml *
D03	Zupa buraczkowa ⁹ 300ml., pieczony kotlet z ciecierzycy i kalafiora z siemieniem lnianym ^{1,3} 100g, gotowany ryż brązowy 170g, sałata lodowa z jogurtem greckim i koperkiem ⁷ 60g, lemoniada owocowa 200ml *
D12	Zupa buraczkowa z mięsikiem i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowana (500ml.) *
D11	Zupa buraczkowa ⁹ (zmielona) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D04	Zupa buraczkowa na wywarze warzywnym ⁹ 300ml., pieczony kotlet z ciecierzycy i kalafiora z siemieniem lnianym ^{1,3} 100g, sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g., sałata lodowa z jogurtem greckim i koperkiem ⁷ 60g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Szynka krucha ⁶ 50g., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, sałatka grecka z fetą i czerwoną cebulką ⁷ 60g, dressing zielony 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
D07	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., serek ze śmietaną 50g, ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, sałatka 60g, dressing zielony 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml *
D02	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, sałatka 60g, dressing zielony 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml *
D03	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, sałatka grecka z fetą i czerwoną cebulką ⁷ 60g, dressing zielony 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
D12	Bananowa zupa mleczna z dodatkiem kaszy jaglanej ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.)*
D11	Bananowa jaglanka na mleku ⁷ z dodatkiem żółtka ³ , śmietany ⁷ - zmiksowane 500ml
D04	Ser twarogowy delisser ⁷ 2szt, miód ¹² 1szt, sałatka grecka z fetą i czerwoną cebulką ⁷ 60g, dressing zielony 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Jogurt pitny dar pure⁷ 1szt

SUBSTANCJE OBECNE W 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 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. miodoszlaki 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)	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

ŚNIADANIE

D01	Szynka zielonogórska ⁶ 50g, ser biały ⁷ 50g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, 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 50g, ser biały ⁷ 100g, szpinak z marchewką, oliwą 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 *
D02	Szynka biała ⁶ 50g, ser biały ⁷ 50g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
D03	Szynka zielonogórska ⁶ 50g, ser biały ⁷ 50g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
D12	Cynamonowa zupa mleczna z kaszką kukurydzianą ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Cynamonowa kaszka kukurydziana na mleku ⁷ z dodatkiem żółtkiem ³ , śmietany ⁷ - zmiksowane 500ml
D04	Ser biały ⁷ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., szpinak z marchewką, oliwą 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

D01	Selerowa z makaronem ^{1,7,9} 300ml, kurczak smażony a'la KFC ^{1,3,9} 100g, ziemniaki gotowane 200g., buraki gotowane z chrzanem ¹⁰ 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D07	Selerowa z makaronem ^{1,7,9} 300ml, bitka schabowa na parze ^{1,3} 100g, sos szpinakowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D02	Selerowa z makaronem ^{1,7,9} 300ml, bitka schabowa na parze ^{1,3} 100g, sos szpinakowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D03	Selerowa z makaronem ^{1,7,9} 300ml, bitka schabowa na parze ^{1,3} 100g, gotowana kasza jęczmienna ¹ 170g, buraki gotowane z chrzanem ¹⁰ 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D12	Selerowa z makaronem, mięskiem drobiowym i śmietanką ^{1,3,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
D11	Selerowa z makaronem ^{1,7,9} (zmielona) 300ml., mięso schabowe gotowane (zmielone) 80g., sos szpinakowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., ziemniaki puree 200g., gotowane buraki z oliwą i natką pietruszki (zmielone) 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D04	Selerowa z makaronem na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml, kotlet z fasoli ⁹ 100g, gotowana kasza jęczmienna ¹ 170g, buraki gotowane z chrzanem ¹⁰ 150g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Pasta z tuńczyka i jajka ^{3,4} 70g, polędwica sopocka ⁶ 30g, ogórek małosolny 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
D07	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, serek ze śmietaną ⁷ 50g, jogurt owocowy ⁷ 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
D02	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, jogurt owocowy ⁷ 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
D03	Pasta z tuńczyka i jajka ^{3,4} 70g, polędwica sopocka ⁶ 30g, ogórek małosolny 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
D12	Zupa mleczna z kaszką manną i jabłkiem pieczonym ⁷ , masło ⁷ 15g, żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml) *
D11	Kaszka manna z jabłkiem pieczonym na mleku ⁷ z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04	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^{1,5,7,11,12} 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. łubin i produkty pochodne
14. mięczaki i produkty pochodne

* Wszystkie przyprawy stosowane do produkcji potraw mogą zawierać śladowe ilości gorczycy, selera, sezamu ,jai, 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 20.08.2026r.

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

ŚNIADANIE

D01	Szynka konserwowa ⁶ 30g, twarożek z marchewką i słonecznikiem ⁷ 70g, nektarynka 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
D07	Szynka biała ⁶ 30g, twarożek z marchewką i słonecznikiem 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, twarożek z marchewką i słonecznikiem 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, twarożek z marchewką i słonecznikiem ⁷ 70g, nektarynka 1szt, 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 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Bananowa kaszka manna na mleku ⁷ z dodatkiem żółtkiem ³ , śmietany ⁷ - zmiksowane 500ml
D04	twarożek z marchewką i słonecznikiem ⁷ 70g, pomidor ½ szt, miód porcyjny ¹² 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	V – 4

OBIAD

D01	Zupa brokułowa ^{1,7,9} 300ml., smażony kotlet mielony z cebulką ^{1,3} 100g, gotowane ziemniaki 200g, surówka wiosenna z rzodkiewką, ogórkiem i szczypiorkiem ^{7,10} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D07	Zupa brokułowa ^{1,7,9} 300ml., paluszek drobiowy na parze ^{1,3,9} 100g, sos pomidorowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, bukiet warzyw na parze 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D02	Zupa brokułowa ^{1,7,9} 300ml., paluszek drobiowy na parze ^{1,3,9} 100g, sos pomidorowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, bukiet warzyw na parze 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D03	Zupa brokułowa ^{1,7,9} 300ml., paluszek drobiowy na parze ^{1,3,9} 100g, kasza gryczana z natką pietruszki gotowana ¹ 170g, surówka wiosenna z rzodkiewką, ogórkiem i szczypiorkiem ^{7,10} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D12	Zupa brokułowa z mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,3,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
D11	Zupa brokułowa ^{1,7,9} (zmielona) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos pomidorowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew gotowana puree 150g, kompot owocowy 200ml *
D04	Zupa brokułowa na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml., kotleciki warzywne z fasolą 200g, sos pomidorowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, surówka wiosenna z rzodkiewką, ogórkiem i szczypiorkiem ^{7,10} 150g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Schab pieczony ⁶ 30g, dżem porcyjny ¹² 2szt, papryka 50g, 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	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, ser twarogowy delisser ⁷ 2szt, papryka 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
D12	Bananowa zupa mleczna z dodatkiem ryżu ^{1,7} , masło ⁷ 15g, żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml) *
D11	Kokosowy ryż na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04	Ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, dżem porcyjny ¹² 2szt, papryka 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**D03, D03/D11 – 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. skrobiaki 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. dwutiłek 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)	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 21.08.2026r.

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

ŚNIADANIE

D01	Ser żółty salami ⁷ 30g, waniliowy serek 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	Waniliowy serek ⁷ 100g, miód ¹² 1szt, pomidor ½ szt, <u>jogurt⁷ 1 szt.</u> masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
D02	Waniliowy serek ⁷ 70g, miód ¹² 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
D03	Ser żółty salami ⁷ 30g, serek ze śmietaną ⁷ 70g, pomidor ½ szt, 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 (wege)	Ser żółty salami ⁷ 30g, waniliowy serek 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 krem z cukinii ^{1,7,9} 300ml., krokiet rybny smażony ^{1,3,4} 100g, sos zielony ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g., kapusta po żydowsku ¹⁰ 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D07	Zupa krem z cukinii ^{1,7,9} 300ml., krokiet rybny parowany ^{1,3,4} 100g, sos zielony ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, szpinak duszony ^{1,7} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D02	Zupa krem z cukinii ^{1,7,9} 300ml., krokiet rybny parowany ^{1,3,4} 100g, sos zielony ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, szpinak duszony ^{1,7} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D03	Zupa krem z cukinii ^{1,7,9} 300ml., krokiet rybny parowany ^{1,3,4} 100g, gotowana kasza pęczak z warzywami ¹ 170g, kapusta po żydowsku ¹⁰ 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D12	Zupa krem z cukinii, mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
D11	Zupa krem z cukinii ^{1,7,9} (zmielona) 300ml., ryba gotowana ⁴ (zmielona) 80g., sos zielony ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., ziemniaki puree 200g., szpinak duszony ^{1,7} (zmielony) 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D04	Zupa krem z cukinii ^{1,7,9} 300ml., krokiet rybny smażony ^{1,3,4} 100g, sos zielony ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g., kapusta po żydowsku ¹⁰ 150g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Jajko na twardo ³ 1szt, ser topiony plaster ⁷ 2 szt., ogórek zielony z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
D07	Jajko na miękko ³ 2szt, ser biały ⁷ 50g, ogórek zielony bez skórki z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
D02	Jajko na miękko ³ 1szt, ser biały ⁷ 50g, ogórek zielony bez skórki z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
D03	Jajko na twardo ³ 1szt, ser topiony plaster ⁷ 2 szt., ogórek zielony z oliwą i koperkiem 50g, 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 kaszka manna na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04	Jajko na twardo ³ 1szt, ser topiony plaster ⁷ 2 szt., ogórek zielony 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 – 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. 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. męczaki 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	I	II	IV	IXb	V	VI	wege
Wartość energetyczna (kcal)	2295,2	2280,5	2081,8	2058,2	2009,5	1591,5	2295,4
Białko (g.)	83,5	110,8	92,7	74,8	83,9	76,9	83,5
Tłuszcze (g.)	82,7	75,6	68,5	88,8	78,8	53,3	82,7
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	20,4	19,7	19,6	17,5	19,8	17,6	20,4
Węglowodany (g.)	318,6	298,6	283,3	252,3	259,9	218,5	318,6
W tym cukry (g)	37	30	30	30	29	20	37
Błonnik (g)	31,7	22,2	22,5	27,6	37	34,5	31,7
Sód (mg)	1987,4	1965,4	1955,4	1784,4	1897,8	1874,5	1987,4

JADŁOSPIS 22.08.2026r.

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

ŚNIADANIE

D01	Parówka z szynki 100% ⁶ (na ciepło) 2szt., ketchup ⁹ 1szt., miód 1szt., rzodkiewka w plastrach 40g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
D07	Szynka biała ⁶ 50g, miód 1szt., serek ze śmietaną ⁷ 30g, pomidor ½ szt., jogurt ⁷ 1szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawiorka), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
D02	Szynka biała ⁶ 50g, miód 1szt., pomidor ½ szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawiorka), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
D03	Parówka z szynki 100% ⁶ (na ciepło) 2szt., ketchup ⁹ 1szt., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, rzodkiewka w plastrach 40g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
D12	Zupa mleczna z pieczonym jabłkiem z cynamonem i kaszką manną ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml) *
D11	Kaszka manna na mleku z pieczonym jabłkiem z cynamonem ⁷ z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 (wege)	Miód 1szt., serek ze śmietaną ⁷ 50g, ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, rzodkiewka plastry 40g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 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} 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} 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 śmietanowy ^{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 groszkiem i brokułem ^{1,7} 200ml, gotowany makaron pszenny penne ¹ 170g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Kielbasa krakowska ⁶ 30g, twarożek ze szczypiorkiem ⁷ 70g., szpinak z marchewka, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
D07	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, twarożek z koperkiem ⁷ 100g., szpinak z marchewka, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml *
D02	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, twarożek z koperkiem ⁷ 70g., szpinak z marchewka, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml *
D03	Kielbasa krakowska ⁶ 30g, twarożek ze szczypiorkiem ⁷ 70g., szpinak z marchewka, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
D12	Zupa mleczna z prażonym jabłkiem i dodatkiem kaszki kukurydzianej ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Kaszka kukurydziana na mleku z prażonym jabłkiem z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 (wege)	Twarożek ze szczypiorkiem ⁷ 100g., ser topiony ⁷ 1szt, szpinak z marchewka, 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 – Śliwki 2szt. Diety D02, D07, D11, 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. 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	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 23.08.2026r.
SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2 I FILIA 3

ŚNIADANIE

D01	Kiełbaska 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 100g, serek ze śmietaną 30g., kefir ⁷ 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,7} 250ml.*
D02	Szynka biała ⁶ 50g, kefir ⁷ 1szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,7} 250ml.*
D03	Kiełbaska śląska cienka 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 manną ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiśowane (500 ml) *
D11	Bananowa kaszka manna na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiśowane)*
D04 wege	Dżem ¹² 2szt, kefir ⁷ 1szt, serek ze śmietaną 50g, 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., colesław z białej kapusty ^{3,7,10} 150g., lemoniada owocowa 200ml *
D07	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa na parze ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., sos dyniowy ^{1,7,9} 100ml, marchew gotowana w plastrach 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D02	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa na parze ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., sos dyniowy ^{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., colesław z białej kapusty ^{3,7,10} 150g., lemoniada owocowa 200ml *
D12	Rosół z makaronem, marchewką i mięsem drobiowym ^{1,9} - zmiśowane (500ml) *
D11	Rosół z makaronem ^{1,9} (czysty) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., ziemniaki puree 200g., sos dyniowy ^{1,7,9} (zmiśowany) 100ml., marchew gotowana (zmielona) 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D04 wege	Jarzynowa ^{1,7,9} 300ml, kotlety sojowe pieczone ^{1,6,7} 100g, ziemniaki gotowane 200g, sos dyniowy ^{1,7,9} 100ml, colesław z białej kapusty ^{3,7,10} 150g., lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Szynka zielonogórska 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 *
D07	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, serek ziołowy ⁷ 80g, ogórek b. skórki z oliwą i koperkiem 50g., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
D02	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, serek ziołowy ⁷ 50g, ogórek b. skórki z oliwą i koperkiem 50g., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
D03	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, serek ziołowy ⁷ 50g, ogórek z oliwą i koperkiem 50g., masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
D12	Bananowa zupa mleczna z kaszką jaglaną ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - 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 50g, jajko ³ 1szt, 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 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 przyspyrawy 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 24.08.2026r.

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

ŚNIADANIE

D01	Ser z kozieradką ⁷ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., 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	Szynka biała ⁶ 50g, jajko na miękko ³ 2szt., pomidor ½ szt., <u>jogurt⁷ 1 szt.</u> , masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
D02	Szynka biała ⁶ 50g, jajko na miękko ³ 1 szt., pomidor ½ szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
D03	Ser z kozieradką ⁷ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., pomidor ½ szt., 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 wege	Ser z kozieradką ⁷ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., 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, V – 1

OBIAD

D01	Zupa szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} 300ml., bigos z kiszonej i białej kapusty ^{1,9} 250g, ziemniaki gotowane 200g., jabłko 1szt., lemoniada owocowa 200ml *
D07	Zupa szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} 300ml., potrawka z kurczaka ^{1,7,9} 120ml, ziemniaki gotowane 200g., marchew gotowana 150g., lemoniada owocowa 200ml *
D02	Zupa szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} 300ml., potrawka z kurczaka ^{1,7,9} 120ml, ziemniaki gotowane 200g., marchew gotowana 150g., lemoniada owocowa 200ml *
D03	Zupa szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} 300ml., bigos z kiszonej i białej kapusty ^{1,9} 250g, ziemniaki gotowane 200g., jabłko 1szt., lemoniada owocowa 200ml *
D12	Zupa szpinakowa z mięsem drobiowym i śmietaną ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
D11	Zupa szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} (zmiksowana) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew gotowana (zmielona) 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D04 wege	Zupa szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} 300ml., wegetariański bigos z fasolą ^{1,9} 250g, ziemniaki gotowane 200g., jabłko 1szt., lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Serek z suszonymi pomidorami i szczypiorkiem ⁷ 70g, polędwica sopocka ⁶ 30g., papryka 50g., masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
D07	Serek pomidorowy ⁷ 100g, polędwica drobiowa ⁶ 30g., pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
D02	Serek pomidorowy ⁷ 70g, polędwica drobiowa ⁶ 30g., pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
D03	Serek z suszonymi pomidorami i szczypiorkiem ⁷ 70g, polędwica sopocka ⁶ 30g., papryka 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
D12	Zupa mleczna z prażonymi jabłkami i dodatkiem kaszki kukurydzianej ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Kaszka kukurydziana na mleku z prażonym jabłkiem z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 wege	Serek z suszonymi pomidorami i szczypiorkiem ⁷ 70g, krem czekoladowy 1 szt., papryka 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. DIETY D03, D06, D03/02, D03/11 – 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. 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 ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY JADŁOSPISU

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

ŚNIADANIE

D01	Szynka konserwowa ⁶ 30g, serek wiejski Grani ⁷ 1szt., kalarepa 50g, 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., jogurt ⁷ 1szt, 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., kalarepa 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
D12	Brzoskwińowa zupa mleczna z dodatkiem ryżu ⁷ , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - 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, dżem ¹² 1szt, kalarepa 50g, pomidor ½ szt., masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	V – 3, XI- 1 b.ml

OBIAD

D01	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,7,9} 300ml, kremowy sos curry na mleczku kokosowym z fasolką szparagową, papryką i ciecierzycą ^{8,12} 200ml., gotowany ryż paraboliczny 170g, lemoniada owocowa 200ml *
D07	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,7,9} 300ml, filet z kurczaka na parze 80g., sos pietruszkowy 100ml., gotowany ryż paraboliczny 170g, cukinia na parze z koperkiem ⁷ 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D02	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,7,9} 300ml, filet z kurczaka na parze 80g., sos pietruszkowy 100ml., gotowany ryż paraboliczny 170g, cukinia na parze z koperkiem ⁷ 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D03	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,7,9} 300ml, kremowy sos curry na mleczku kokosowym z fasolką szparagową, papryką i ciecierzycą ^{8,12} 200ml., gotowany ryż paraboliczny 170g, lemoniada owocowa 200ml *
D12	Zupa jarzynowa z mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
D11	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,7,9} 300ml (zmiksowana), mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane puree 200g., cukinia na parze z koperkiem (zmielona) 150g , lemoniada owocowa 200ml *
D04 wege	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,7,9} 300ml, kremowy sos curry na mleczku kokosowym z fasolką szparagową, papryką i ciecierzycą ^{8,12} 200ml., ryż paraboliczny 170g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Schab pieczony ⁶ 50g, ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, pomidor ½ szt., masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
D07	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, ser twarogowy delisser ⁷ 2szt, pomidor ½ szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
D02	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, pomidor ½ szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
D03	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, pomidor ½ szt., masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
D12	Bananowa zupa mleczna z kaszą jaglaną ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml) *
D11	Bananowa kaszka jaglana na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 wege	Ser twarogowy delisser ⁷ 2szt, miód 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 – Mini wafle ryżowe z polewą malinową^{7,8} 1szt. DIETY – Mus owocowy 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)	2175,6	2082,9	2002,3	2017,2	2023,8	1713,5	2123,5
Białko (g.)	85,9	107,8	101,5	70,4	88,7	82,4	71,9
Tłuszcze (g.)	75,6	72,1	69,2	75,7	78,4	63,1	75,7
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	22,4	19,5	19,7	18,5	21,5	20,4	21,5
Węglowodany (g.)	300,3	260	252,6	276,4	258,9	220,4	301,2
W tym cukry (g)	21	30	30	19	18	15	21
Błonnik (g)	31,6	17,9	17,9	24,8	39,6	35,7	32,3
Sód (mg)	1985,4	1756,4	1802,3	1766,5	1942,1	1844,2	1922,4