

JADŁOSPIS 20.05.2026r.

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

ŚNIADANIE

I	Jajko na twardo ³ 1szt., majonez ³ 1szt., kielbasa krakowska ⁶ 50g, rukola z papryką 5g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 65g (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
II	Jajko na miękko ³ 2szt., szynka biała ⁶ 50g, pomidor sparzony 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 *
IV	Jajko na miękko ³ 1szt., szynka biała ⁶ 50g, pomidor sparzony ½ szt., masło ⁷ 16g, pieczywo pszenne ¹ 50g (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
V	Jajko na twardo ³ 1szt., kielbasa krakowska ⁶ 50g, rukola z papryką 5g, masło ⁷ 16g, pieczywo razowe ¹ 60g (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
VI	Jajko na twardo ³ 1szt., kielbasa krakowska ⁶ 50g, rukola z papryką 5g, masło ⁷ 8g, pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IXa	Cynamonowa zupa mleczna z dodatkiem kaszki kukurydzianej ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, XIIb	Cynamonowa kaszka kukurydziana na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Jajko na twardo ³ 1szt., majonez ³ 1szt., serek ze śmietaną ⁷ 50g, rukola z papryką 5g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 65g (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	I – 5, IV - 1

OBIAD

I	Krem z białych warzyw z natką pietruszki ^{1,7,9} 300ml, smażony kurczak a'la KFC ^{1,3,7,9} 1szt, ziemniaki gotowane 200g, gotowane buraki z sosem vinegrette i słonecznikiem ¹⁰ 150g, domowa ice-tea 200ml *
II	Krem z białych warzyw z natką pietruszki ^{1,7,9} 300ml, bitka schabowa na parze ¹ 80g, sos dyniowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, gotowane buraki z oliwą i natką pietruszki 150g, domowa ice-tea 200ml *
IV, VII	Krem z białych warzyw z natką pietruszki ^{1,7,9} 300ml, bitka schabowa na parze ¹ 80g, sos dyniowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, gotowane buraki z oliwą i natką pietruszki 150g, domowa ice-tea 200ml *
V	Krem z białych warzyw z natką pietruszki ^{1,7,9} 300ml, bitka schabowa na parze ¹ 80g, gotowana kasza jęczmienna ¹ 170g, gotowane buraki z sosem vinegrette i słonecznikiem ¹⁰ 150g, domowa ice-tea 200ml *
VI	Krem z białych warzyw z natką pietruszki ^{1,7,9} 300ml, bitka schabowa na parze ¹ 80g, gotowana kasza jęczmienna ¹ 140g, gotowane buraki z sosem vinegrette i słonecznikiem ¹⁰ 150g, domowa ice-tea 200ml *
IXa	Krem z białych warzyw z natką pietruszki z mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
IXb VI/IXb	Krem z białych warzyw z natką pietruszki ^{1,7,9} (zmielona) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos dyniowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki puree 200g, gotowane buraczki z oliwą (zmielone) 150g, domowa ice-tea 200ml *
XIIb	Rosół z kaszką manną ^{1,9} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Krem z białych warzyw z natką pietruszki na wywarze warzywnym ^{1,7,9} , domowe naleśniki z serkiem i owocami ^{1,3,7} 200g, domowa ice-tea 200ml *

KOLACJA

I	Salatka z makaronem orzo, tuńczykiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami i czerwoną cebulką ^{1,4,10,12} 100g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Salatka z makaronem orzo, tuńczykiem, jogurtem greckim, ogórkiem zielonym i koperkiem ^{1,4,7,10,12} 100g, polędwica drobiowa ⁶ 60g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
IV	Salatka z makaronem orzo, tuńczykiem, jogurtem greckim, ogórkiem zielonym i koperkiem ^{1,4,7,10,12} 100g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
V	Salatka z makaronem orzo, tuńczykiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami i czerwoną cebulką ^{1,4,10,12} 100g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Salatka z makaronem orzo, tuńczykiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami i czerwoną cebulką ^{1,4,10,12} 100g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml*
IXa	Zupa mleczna z jabłkiem prażonym i kaszką manną ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml) *
IXb, XIIb	Kaszka manna z jabłkiem pieczonym na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Salatka z makaronem orzo, tuńczykiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami i czerwoną cebulką ^{1,4,10,12} 150g, 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. 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)	2418,2	2254,4	2110,9	2040,7	2039,2	1643,7	2295,9
Białko (g.)	93	110,9	98,4	72,8	86,7	87,1	76
Tłuszcze (g.)	96,5	83	74,1	97,4	77,1	55,7	80,5
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	18,5	17,4	17,1	17,2	17,8	16,8	17,5
Węglowodany (g.)	308,9	274,5	271,6	226,8	267,5	213,2	331
W tym cukry (g)	35	30	29	29	23	17	35
Błonnik (g)	29,4	20,9	21,2	18,2	35,9	30	28
Sód (mg)	2954,8	1958,7	1887,8	1765,4	2859,4	2326,8	2015,4

JADŁOSPIS 21.05.2026r.

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

ŚNIADANIE

I	Szynka krucha ⁶ 30g, ser żółty z czarnuszką ⁷ 30g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
II	Szynka biała ⁶ 50g, twarożek z koperkiem ⁷ 80g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, jogurt ⁷ 1szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IV	Szynka biała ⁶ 50g, twarożek z koperkiem ⁷ 50g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
V	Szynka krucha ⁶ 30g, ser żółty z czarnuszką ⁷ 30g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
VI	Szynka krucha ⁶ 30g, ser żółty z czarnuszką ⁷ 30g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, 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	Ser żółty z czarnuszką ⁷ 30g, twarożek z koperkiem ⁷ 50g, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	V – 4, XI – 1 b.ml/V

OBIAD

I	Zupa pomidorowa z ryżem ^{1,7,9} 300ml., pieczony klopsik wieprzowy ^{1,3} 100g, sos porowy ^{1,7,9} 100ml, gotowana kasza gryczana 170g, surówka z kapusty pekińskiej ⁹ 150g, kompot owocowy 200ml *
II	Zupa pomidorowa z ryżem ^{1,7,9} 300ml., pulpet drobiowy na parze ^{1,3} 100g, sos szpinakowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, dynia pieczona ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Zupa pomidorowa z ryżem ^{1,7,9} 300ml., pulpet drobiowy na parze ^{1,3} 100g, sos szpinakowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, dynia pieczona ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *
V	Zupa pomidorowa z ryżem ^{1,7,9} 300ml., pulpet drobiowy na parze ^{1,3} 100g, gotowana kasza gryczana 170g, surówka z kapusty pekińskiej ⁹ 150g, kompot owocowy 200ml *
VI	Zupa pomidorowa z ryżem ^{1,7,9} 300ml., pulpet drobiowy na parze ^{1,3} 100g, gotowana kasza gryczana 140g, surówka z kapusty pekińskiej ⁹ 150g, kompot owocowy 200ml *
IXa	Zupa pomidorowa z ryżem, mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
IXb	Zupa pomidorowa z ryżem ^{1,7,9} (zmielona) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., dynia
V/IXb	pieczona ⁷ (zmielona) 150g, kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszką manną ^{1,8} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Zupa pomidorowa z ryżem na warzywnym ^{1,7,9} 300ml., gotowana kasza gryczana 170g, sos szpinakowy z ciecierzycą ^{1,7,9} 250ml, dynia pieczona ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Szynka konserwowa ⁶ 30g, dżem ¹² 2szt, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Polędwica drobiowa ⁶ 60g, dżem ¹² 2szt, pomidor sparzony ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, dżem ¹² 2szt, pomidor sparzony ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
V	Szynka konserwowa ⁶ 30g, twarożek ze szczypiorkiem ⁷ 70g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Szynka konserwowa ⁶ 30g, twarożek ze szczypiorkiem ⁷ 70g, 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 żółtko jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Twarożek ze szczypiorkiem ⁷ 70g, dżem 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 – Mini wafle kukurydziane z polewą malinową^{6,7} 1szt.**Diety – Mus owocowy z kaszką^{1,7} 1szt.****SUBSTANCJE OBECNE W ŻYWNOSCI POWODUJĄCE REAKCJE ALERGICZNE**

1. zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe a także produkty pochodne
2. skorupiaki i produkty pochodne
3. jaja i produkty pochodne
4. ryby i produkty pochodne
5. orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. soja i produkty pochodne
7. mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. orzech tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, makadamia lub orzechy brazylijskie a także produkty pochodne
9. seler i produkty pochodne
10. gorczyca i produkty pochodne
11. sezam i produkty pochodne
12. dwutlenek siarki i siarczyny
13. łubin i produkty pochodne
14. mączczaki i produkty pochodne

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

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Dieta	I	II	IV	IXb	V	VI	wege
Wartość energetyczna (kcal)	2484,2	2404,1	2330,1	2065	2034,1	1792,5	2519,3
Białko (g.)	110,1	116,4	103,4	76,8	87,7	85,1	80,9
Tłuszcze (g.)	100,9	82	77,6	94,9	77,7	63,9	93,8
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	21,8	20,5	19,8	18,5	19,7	17,9	21,5
Węglowodany (g.)	300	310,1	314,8	233	265,7	238,2	356
W tym cukry (g)	35	30	30	29	23	17	35
Błonnik (g)	26,4	20,4	20,7	14,6	33,3	31,7	33,8
Sód (mg)	2345,5	1756,5	2102,5	1987,7	1845,1	1589,5	2013,5

JADŁOSPIS 22.05.2026r.

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

ŚNIADANIE

I	Serek z prażonym jabłkiem i siemieniem lnianym bez cukru ⁷ 100g., banan 1szt., masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
II	Serek z prażonym jabłkiem i siemieniem lnianym bez cukru ⁷ 130g., banan 1szt., <u>jogurt⁷ 1 szt.</u> , masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
IV	Serek z prażonym jabłkiem i siemieniem lnianym bez cukru ⁷ 100g., banan 1szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
V	Serek z prażonym jabłkiem i siemieniem lnianym bez cukru ⁷ 100g., banan 1szt., masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
VI	Serek z prażonym jabłkiem i siemieniem lnianym bez cukru ⁷ 100g., banan 1szt., masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
IXa	Brzoskwińowa zupa mleczna z płatkami owsianymi ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.)*
Ixb, XIIb	Brzoskwińowa owsianka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Serek z prażonym jabłkiem i siemieniem lnianym bez cukru ⁷ 100g., banan 1szt., masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
dializy	I – 5, IV - 1

OBIAD

I	Jarzynowa z brokułem ^{1,7,9} 300ml., krokiet rybny smażony ^{1,3,4} 100g, sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g., kapusta po żydowsku ¹⁰ 150g, kompot owocowy 200ml *
II	Jarzynowa z brokułem ^{1,7,9} 300ml., krokiet rybny parowany ^{1,3,4} 100g, sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, bukiet warzyw na parze 100g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Jarzynowa z brokułem ^{1,7,9} 300ml., krokiet rybny parowany ^{1,3,4} 100g, sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, bukiet warzyw na parze 100g, kompot owocowy 200ml *
V	Jarzynowa z brokułem ^{1,7,9} 300ml., krokiet rybny parowany ^{1,3,4} 100g, kasza pęczak ¹ 170g, kapusta po żydowsku ¹⁰ 150g, kompot owocowy 200ml *
VI	Jarzynowa z brokułem ^{1,7,9} 300ml., krokiet rybny parowany ^{1,3,4} 100g, kasza pęczak ¹ 140g, kapusta po żydowsku ¹⁰ 150g, kompot owocowy 200ml *
IXa	Jarzynowa z brokułem, mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Jarzynowa z brokułem ^{1,7,9} (zmielona) 300ml., ryba gotowana ⁴ (zmielona) 80g., sos ziołowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 150g., kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszka manną ^{1,9} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Jarzynowa z brokułem ^{1,7,9} 300ml., krokiet rybny smażony ^{1,3,4} 100g, sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g., kapusta po żydowsku ¹⁰ 150g, kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ³ 60g, ser topiony z papryką ⁷ 1 szt., rosłonka z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Pasta z jaj i sera z koperkiem ^{3,7} 60g, ser biały ⁷ 100g, rosłonka z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
IV	Pasta z jaj i sera z koperkiem ^{3,7} 60g, ser biały ⁷ 50g, rosłonka z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
V	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ³ 60g, ser topiony z papryką ⁷ 1 szt., rosłonka z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ³ 60g, rosłonka z kiełkami słonecznika 7g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
IXa	Truskawkowa zupa mleczna z kaszką manną ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
Ixb, XIIb	Truskawkowa kaszka manna na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ³ 100g, ser topiony z papryką ⁷ 1 szt., rosłonka z kiełkami słonecznika 7g, 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. lubin i produkty pochodne
14. męczczaki i produkty pochodne

* Wszystkie przysmaki 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)	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 23.05.2026r.

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

ŚNIADANIE

I	Parówka z szynki 100% ⁶ (na ciepło) 2szt., ketchup ⁹ 1szt., miód ¹² 1szt., ogórek zielony z oliwą z oliwek i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
II	Szynka biała ⁶ 50g, miód ¹² 1szt., serek ze śmietaną ⁷ 30g, ogórek zielony bez skórki z oliwą z oliwek i koperkiem 50g, jogurt ⁷ 1szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
IV	Szynka biała ⁶ 50g, miód ¹² 1szt., ogórek zielony bez skórki z oliwą z oliwek i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
V	Parówka z szynki 100% ⁶ (na ciepło) 2szt., ketchup ⁹ 1szt., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt., ogórek zielony z oliwą z oliwek i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
VI	Parówka z szynki 100% ⁶ (na ciepło) 2szt., ketchup ⁹ 1szt., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt., ogórek zielony z oliwą z oliwek i koperkiem 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
IXa	Zupa mleczna z prażonym jabłkiem i kaszką manną ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml) *
IXb, XIb	Kaszka manna z prażonym jabłkiem na mleku ⁷ z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Miód ¹² 2szt., ogórek zielony z oliwą z oliwek i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	-

OBIAD

I	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,7,9} 300ml, sos boloński z groszkiem ^{1,7} 200ml, gotowany makaron pszenny penne ¹ 160g, jabłko 1szt, kompot owocowy 200ml *
II	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,7,9} 300ml, sos ragu z kurczakiem i brokułem ^{1,7} 200ml, gotowany makaron pszenny penne ¹ 160g, jabłko pieczone 1szt, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,7,9} 300ml, sos ragu z kurczakiem i brokułem ^{1,7} 200ml, gotowany makaron pszenny penne ¹ 160g, jabłko pieczone 1szt, kompot owocowy 200ml *
V	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,7,9} 300ml, sos boloński z groszkiem ^{1,7} 200ml, gotowany makaron razowy penne ¹ 160g, jabłko 1szt, kompot owocowy 200ml *
VI	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,7,9} 300ml, sos boloński z groszkiem ^{1,7} 200ml, gotowany makaron razowy penne ¹ 140g, jabłko 1szt, kompot owocowy 200ml *
IXa	Zupa ziemniaczana z majerankiem, mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,7,9} (zmielony) 300ml, mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g, ziemniaki puree 200g, sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml, jabłko pieczone 1szt, kompot owocowy 200ml *
XIb	Rosół z kaszką manną ^{1,9} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Zupa ziemniaczana z majerankiem na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml, sos warzywny z ciecierzycą ^{1,7} 200ml, gotowany makaron pszenny penne ¹ 160g, kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Salami wielkopolskie ⁶ 25g, twarożek z siemieniem lnianym i pieczonym czosnkiem ⁷ 70g., mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, serek ze śmietaną ⁷ 100g., mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, serek ze śmietaną ⁷ 70g., mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
V	Salami wielkopolskie ⁶ 25g, twarożek z siemieniem lnianym i pieczonym czosnkiem ⁷ 70g., mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Salami wielkopolskie ⁶ 25g, twarożek z siemieniem lnianym i pieczonym czosnkiem ⁷ 70g., mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
IXa	Zupa mleczna z prażonym jabłkiem i dodatkiem kaszki kukurydzianej ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, XIb	Kaszka kukurydziana z prażonym jabłkiem na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Twarożek z siemieniem lnianym i pieczonym czosnkiem ⁷ 100g., mix sałat z pomidorem, fasolą, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Skyr bez cukru⁷ 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. 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, makadama lub orzechy brazylijskie a także produkty pochodne
9. seler i produkty pochodne
10. gorczyca i produkty pochodne
11. sezam i produkty pochodne
12. dwutlenek siarki i siarczyny
13. lutein i produkty pochodne
14. mączczaki i produkty pochodne

* Wszystkie przyprawy stosowane do produkcji potraw mogą zawierać śladowe ilości gorczycy, selera, sezamu, jaj, mleka, soi, orzechów, glutenu.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Dieta	I	II	IV	IXb	V	VI	wege
Wartość energetyczna (kcal)	2337,1	2150,8	1991,6	2023,4	2245,8	1866,4	2068,1
Białko (g.)	82,6	97,9	80,3	73,6	83,2	77,3	60,5
Tłuszcze (g.)	97,9	69	62,9	89,6	99,1	72,7	64,7
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	21,5	20,4	20,1	18,5	21,4	20,4	19,5
Węglowodany (g.)	294,4	294,2	285,9	241,7	272,1	241,4	324,2
W tym cukry (g)	37	30	30	25	23	19	36
Błonnik (g)	26,1	19	19	19,8	38,1	34	29,1
Sód (mg)	2215,4	2015,3	2000,4	1954,5	2011,5	1754,4	1565,4

JADŁOSPIS 24.05.2026r.
SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2 I FILIA 3

ŚNIADANIE

I	Kielbaska biała cienka na ciepło ⁶ 1szt., musztarda ¹⁰ 1szt., polędwica sopocka ⁶ 30g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kakao ^{1,7} 250ml*
II	Szynka biała ⁶ 50g, twarożek ⁷ 80g, pomidor sparzony ½ szt, jogurt ⁷ 1 szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,7} 250ml.*
IV	Szynka biała ⁶ 50g, twarożek ⁷ 50g, pomidor sparzony ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,7} 250ml.*
V	Kielbaska biała cienka na ciepło ⁶ 1szt., musztarda ¹⁰ 1szt., polędwica sopocka ⁶ 30g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g, pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kakao bez cukru ^{1,7} 250ml.*
VI	Kielbaska biała cienka na ciepło ⁶ 1szt., musztarda ¹⁰ 1szt., polędwica sopocka ⁶ 30g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kakao bez cukru ^{1,7} 250ml.*
Ixa	Bananowa zupa mleczna z kaszką manną ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml) *
IXb, XIIb	Bananowa kaszka manna na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Twarożek ⁷ 100g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kakao ^{1,7} 250ml*
dializy	-

OBIAD

I	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., karkówka pieczona ^{9,12} 80g, sos pieczeniowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g., surówka z kiszonej kapusty 150g., kompot owocowy 200ml *
II	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa na parze ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml, marchew baby ³ 150g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa na parze ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml, marchew baby ³ 150g, kompot owocowy 200ml *
V	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa na parze ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., surówka z kiszonej kapusty 150g., kompot owocowy 200ml *
VI	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa na parze ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., surówka z kiszonej kapusty 150g., kompot owocowy 200ml *
Ixa	Rosół z makaronem z mięsem drobiowym ^{1,9} - zmiksowane (500ml) *
IXb V/Ixb	Rosół z makaronem ^{1,9} (czysty) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., ziemniaki puree 200g., sos pietruszkowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., marchew puree 150g, kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszką manną ^{1,9} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Jarzynowa ^{1,7,9} 300ml, kotlety sojowe pieczone ^{1,6,7} 100g, ziemniaki gotowane 200g, sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml, surówka z kiszonej kapusty 150g., kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Szynka zielonogórska ⁶ 50g, serek z rzodkiewką ⁷ 50g, rosłonka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, serek ze śmietaną ⁷ 80g, rosłonka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, serek ze śmietaną ⁷ 50g, rosłonka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
V	Szynka zielonogórska ⁶ 50g, serek z rzodkiewką ⁷ 50g, rosłonka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Szynka zielonogórska ⁶ 50g, serek z rzodkiewką ⁷ 50g, rosłonka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
Ixa	Bananowa zupa mleczna z kaszką jaglaną ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml) *
IXb, XIIb	Bananowa jaglanka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Serek z rzodkiewką ⁷ 50g, jajko ³ 1szt, rosłonka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Sok z buraka 1szt i jabłka 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. mączka i produkty pochodne

* Wszystkie przysady stosowane do produkcji potraw mogą zawierać śladowe ilości gorczycy, selera, sezamu, jaj, mleka, soi, orzechów, glutenu.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Dieta	I	II	IV	IXb	V	VI	wege
Wartość energetyczna (kcal)	2280,1	2039,6	2006,8	2219,4	2157	1752,2	2097,6
Białko (g.)	100,4	130	114,9	73,9	109,6	102,5	91,7
Tłuszcze (g.)	100	63,2	57,4	93,8	77,9	63,1	83
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	34,5	21,5	20,8	15,4	19,8	17,5	17,9
Węglowodany (g.)	257,1	244,8	265,5	276,5	270,6	208,5	253,4
W tym cukry (g)	36	30	30	25	23	19	36
Błonnik (g)	25,3	20	21,1	19,4	32	29,2	34,4
Sód (mg)	2145,8	1854,5	1764,5	1755,2	1865,2	1755,9	1685,2

JADŁOSPIS 25.05.2026r.

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

ŚNIADANIE

I	Ser żółty z kozieradką ⁷ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., rukola z papryką 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
II	Szynka biała ⁶ 50g, jajko na miękko ³ 2 szt., pomidor sparzony ½ szt, jogurt ⁷ 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
IV	Szynka biała ⁶ 50g, jajko na miękko ³ 1 szt., pomidor sparzony ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
V	Ser żółty z kozieradką ⁷ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., rukola z papryką 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahanka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
VI	Ser żółty z kozieradką ⁷ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., rukola z papryką 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
IXa	Cynamonowa zupa mleczna z dodatkiem płatków owsianych ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, XIIb	Cynamonowa owsianka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Jajko na twardo ³ 2 szt., majonez ¹ 1 szt., rukola z papryką 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	I – 5, IV – 1, V-1

OBIAD

I	Zupa kalafiorowa ^{1,7,9} 300ml., gulasz po węgiersku ^{1,7,9} 200ml, gotowana kasza jęczmienna ¹ 170g, gotowana fasolka szparagowa 150g, kompot owocowy 200ml *
II	Zupa kalafiorowa ^{1,7,9} 300ml., gulasz z kurczaka z cukinią ^{1,7} 200ml, ziemniaki gotowane 200g, sałata lodowa z dressingiem ziołowym 40g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Zupa kalafiorowa ^{1,7,9} 300ml., gulasz z kurczaka z cukinią ^{1,7} 200ml, ziemniaki gotowane 200g, sałata lodowa z dressingiem ziołowym 40g, kompot owocowy 200ml *
V	Zupa kalafiorowa ^{1,7,9} 300ml., gulasz po węgiersku ^{1,7,9} 200ml, gotowana kasza jęczmienna ¹ 170g, gotowana fasolka szparagowa 150g, kompot owocowy 200ml *
VI	Zupa kalafiorowa ^{1,7,9} 300ml., gulasz po węgiersku ^{1,7,9} 200ml, gotowana kasza jęczmienna ¹ 140g, gotowana fasolka szparagowa 150g, kompot owocowy 200ml *
IXa	Zupa kalafiorowa z mięsikiem drobiowym i śmietaną ^{1,7,9} zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Zupa kalafiorowa ^{1,7,9} (zmielona) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew kostka gotowana (zmielona) 150g, kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszka manną ^{1,9} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Zupa kalafiorowa na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml., wegetariański gulasz ^{1,7,9} 200ml, gotowana kasza jęczmienna ¹ 170g, gotowana fasolka szparagowa 150g, kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

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

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

SUBSTANCJE OBECNE W ŻYWNOSCI POWODUJĄCE REAKCJE ALERGICZNE

1. zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe a także produkty pochodne
2. skorupkiaki i produkty pochodne
3. jaja i produkty pochodne
4. ryby i produkty pochodne
5. orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. soja i produkty pochodne
7. mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. orzech tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, makadamia lub orzechy brazylijskie a także produkty pochodne
9. seler i produkty pochodne
10. gorczyca i produkty pochodne
11. sezam i produkty pochodne
12. dwutlenek siarki i siarczyny
13. łubin i produkty pochodne
14. mięczaki i produkty pochodne

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

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

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

JADŁOSPIS 26.05.2026r.
SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2 I FILIA 3

ŚNIADANIE

I	Pieczeń wieprzowa ⁶ 30g, serek wiejski Grani ⁷ 1szt., szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
II	Szynka biała ⁶ 30g, serek wiejski Grani ⁷ 1szt., szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, jogurt ¹ 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawioraka), kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
IV	Szynka biała ⁶ 30g, serek wiejski Grani ⁷ 1szt., szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawioraka), kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
V	Szynka biała ⁶ 30g, serek wiejski Grani ⁷ 1szt., szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
VI	Szynka biała ⁶ 30g, serek wiejski Grani ⁷ 1szt., szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IXa	Brzoskwiowa zupa mleczna z dodatkiem ryżu ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
Ixb, XIIb	Brzoskwiowy ryż na mleku z dodatkiem żółtko jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Serek wiejski Grani ⁷ 1szt., jajko ³ 1szt, szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	V – 3, XI – 1 b.ml/IV

OBIAD

I	Selerowa z makaronem ^{1,7,9} 300ml., kotlet pieczony z zielonego groszku ^{1,3} 100g., sos ziołowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g., surówka z marchewki, jabłka i pora ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *
II	Selerowa z makaronem ^{1,7,9} 300ml., gzik poznański z koperkiem ⁷ 150g, ziemniaki gotowane 200g, jabłko pieczone 1szt., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Selerowa z makaronem ^{1,7,9} 300ml., gzik poznański z koperkiem ⁷ 150g, ziemniaki gotowane 200g, jabłko pieczone 1szt., kompot owocowy 200ml *
V	Selerowa z makaronem ^{1,7,9} 300ml., kotlet pieczony z zielonego groszku ^{1,3} 100g., gotowany ryż brązowy 170g, surówka z marchewki, jabłka i pora ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *
VI	Selerowa z makaronem ^{1,7,9} 300ml., kotlet pieczony z zielonego groszku ^{1,3} 100g., gotowany ryż brązowy 140g, surówka z marchewki, jabłka i pora ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *
IXa	Selerowa z makaronem z mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Selerowa z makaronem ^{1,7,9} 300ml (zmielona) 300ml, gzik poznański z koperkiem ⁷ 150g, ziemniaki puree 200g., jabłko pieczone 1 szt., kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszka manną ^{1,9} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g *
wege	Selerowa z makaronem na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml., kotlet pieczony z zielonego groszku ^{1,3} 100g., ziemniaki gotowane 200g., surówka z marchewki, jabłka i pora ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Schab pieczony ⁶ 50g., twarożek ⁷ 50g, sałatka grecka z fetą i marynowaną czerwoną cebulką ⁷ 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., twarożek ⁷ 80g, sałatka 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawioraka), herbata 250ml *
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., twarożek ⁷ 50g, sałatka 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawioraka), herbata 250ml *
V	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., twarożek ⁷ 50g, sałatka grecka z fetą i marynowaną czerwoną cebulką ⁷ 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., twarożek ⁷ 50g, sałatka grecka z fetą i marynowaną czerwoną cebulką ⁷ 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
IXa	Bananowa zupa mleczna z dodatkiem kaszki jaglanej ^{1,7} , masło ⁷ 15g, żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml) *
IXb, XIIb	Bananowa kaszka jaglana na mleku z dodatkiem żółtko jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Twarożek ⁷ 100g, sałatka grecka z fetą, fasolą i marynowaną czerwoną 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 – Jogurt pitny dar pure⁷ 1 szt.

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. mączki i produkty pochodne
- * Wszystkie przyprawy stosowane do produkcji potraw mogą zawierać śladowe ilości gorczyca, selera, sezamu ,jaj, mleka, soi, orzechów, glutenu.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Dieta	I	II	IV	IXb	V	VI	wege
Wartość energetyczna (kcal)	2200,7	2355,7	2315,6	2290	2018,7	1826,7	2067,7
Białko (g.)	89,5	1324	127,2	90,3	84	83,3	78,8
Tłuszcze (g.)	87,7	69,2	67,6	86	77	68,7	76,1
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	22,5	22,0	17,5	18,5	21,5	21,2	22,4
Węglowodany (g.)	278,3	309	307,9	296,7	266,4	236,2	282,3
W tym cukry (g)	35	30	30	19	18	15	35
Błonnik (g)	32,6	20,1	20	18,8	40,6	37,7	33,5
Sód (mg)	1985,4	1974,5	1545,8	1612,5	1985,4	1845,5	1986,7

JADŁOSPIS 27.05.2026r.

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

ŚNIADANIE

I	Kiełbasa krakowska ⁶ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., mix sałat z pomidorem, ogórkiem i oliwą 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
II	Szynka biała ⁶ 50g, jajko na miękko ³ 2 szt., mix sałat z pomidorem, ogórkiem i oliwą 50g, jogurt ⁷ 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
IV	Szynka biała ⁶ 50g, jajko na miękko ³ 1 szt., mix sałat z pomidorem, ogórkiem i oliwą 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
V	Kiełbasa krakowska ⁶ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., mix sałat z pomidorem, ogórkiem i oliwą 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
VI	Kiełbasa krakowska ⁶ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., mix sałat z pomidorem, ogórkiem i oliwą 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
IXa	Cynamonowa zupa mleczna z dodatkiem kaszki kukurydzianej ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, XIIb	Cynamonowa kaszka kukurydziana na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Jajko na twardo ³ 2 szt., majonez ¹ 1 szt., mix sałat z pomidorem, ogórkiem i oliwą 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	I – 5, IV - 1

OBIAD

I	Szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} 300ml., panierowany kotlet drobiowy smażony ^{1,3} 80g, ziemniaki gotowane 200g, czosnkowe gotowane buraczki z jogurtem greckim ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *
II	Szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} 300ml., filet z kurczaka na parze 80g, sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, gotowane buraczki z oliwą i natką pietruszki 150g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} 300ml., filet z kurczaka na parze 80g, sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, gotowane buraczki z oliwą i natką pietruszki 150g, kompot owocowy 200ml *
V	Szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} 300ml., filet z kurczaka na parze 80g, gotowana kasza gryczana 170g, czosnkowe gotowane buraczki z jogurtem greckim ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *
VI	Szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} 300ml., filet z kurczaka na parze 80g, gotowana kasza gryczana 140g, czosnkowe gotowane buraczki z jogurtem greckim ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *
IXa	Szpinakowa z zacierką, mięsem gotowanym i śmietanką ^{1,3,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Szpinakowa z zacierką ^{1,3,7,9} (zmielona) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos koperkowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., ziemniaki puree 200g., gotowane buraczki z oliwą i natką pietruszki (zmielone) 150g, kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszką manną ^{1,9} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Szpinakowa z zacierką na wywarze warzywnym ^{1,3,7,9} 300ml., ciecierzycza w sosie koperkowym z warzywami 200ml, gotowana kasza gryczana 170g, czosnkowe buraczki z jogurtem greckim ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Szynka krucha ⁶ 30g., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, krem czekoladowy ^{5,9,12} 1szt, kiwi 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
II	Polędwica drobiowa ⁶ 60g., ser twarogowy delisser ⁷ 2szt, banan 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 30g., ser twarogowy delisser ⁷ 2szt, banan 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Polędwica drobiowa ⁶ 30g., ser twarogowy delisser ⁷ 2szt, kiwi 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Polędwica drobiowa ⁶ 30g., ser twarogowy delisser ⁷ 2szt, kiwi 1szt, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
IXa	Zupa mleczna z jabłkiem pieczonym i kaszką manną ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, V/IXb	Kaszka manna na mleku z jabłkiem pieczonym, dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, krem czekoladowy ^{5,9,12} 2szt, kiwi 1szt, 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. skorupki i produkty pochodne
3. jaja i produkty pochodne
4. ryby i produkty pochodne
5. orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. soja i produkty pochodne
7. mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. orzech tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, makadamia lub orzechy brazylijskie a także produkty pochodne
9. seler i produkty pochodne
10. gorczyca i produkty pochodne
11. sezam i produkty pochodne
12. dwutlenek siarki i siarczyny
13. łubin i produkty pochodne
14. mięczaki i produkty pochodne

* Wszystkie przyprawy stosowane do produkcji potraw mogą zawierać śladowe ilości gorczycy, selera, sezamu, jaj, mleka, soi, orzechów, glutenu.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Dieta	I	II	IV	IXb	V	VI	wege
Wartość energetyczna (kcal)	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 28.05.2026r.

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

ŚNIADANIE

I	Szynka konserwowa ⁶ 50g, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem ⁷ 50g, ogórek zielony 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
II	Szynka biała ⁶ 50g, twarożek z koperkiem ⁷ 80g, ogórek zielony bez skórki 50g, jogurt ⁷ 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
IV	Szynka biała ⁶ 50g, twarożek z koperkiem ⁷ 50g, ogórek zielony bez skórki 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
V	Szynka konserwowa ⁶ 50g, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem ⁷ 50g, ogórek zielony 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g (2 kromki razowego), bułka graham ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
VI	Szynka konserwowa ⁶ 50g, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem ⁷ 50g, ogórek zielony 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 rzodkiewką i szczypiorkiem ⁷ 100g, ogórek zielony 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	V – 3 XI – 1 b.ml/V

OBIAD

I	Koperkowa z kalafiozem ^{1,7,9} 300ml, kurczak po chińsku z warzywami ^{6,9} 200g, gotowana kasza pęczak ¹ 170g, kompot owocowy 200ml *
II	Koperkowa z kalafiozem ^{1,7,9} 300ml, paluszek drobiowy na parze ^{1,3} 100g, sos jarzynowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, duszony szpinak ⁷ 150g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Koperkowa z kalafiozem ^{1,7,9} 300ml, paluszek drobiowy na parze ^{1,3} 100g, sos jarzynowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, duszony szpinak ⁷ 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Koperkowa z kalafiozem ^{1,7,9} 300ml, kurczak po chińsku z warzywami ^{6,9} 200g, gotowana kasza pęczak ¹ 170g, kompot owocowy 200ml *
VI	Koperkowa z kalafiozem ^{1,7,9} 300ml, kurczak po chińsku z warzywami ^{6,9} 200g, gotowana kasza pęczak ¹ 140g, kompot owocowy 200ml *
IXa	Koperkowa z kalafiozem z mięskiem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
IXb VIIIXb	Koperkowa z kalafiozem ^{1,7,9} (zmielony) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos jarzynowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., ziemniaki puree 200g., duszony szpinak ⁷ (zmielony) 150g., kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszką manną ^{1,9} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Koperkowa z kalafiozem na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml, ciecierzycza po chińsku z warzywami ^{6,9} 200g, gotowana kasza pęczak ¹ 170g, kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Sałatka makaronowa z kurczakiem, brokułem i serem feta ^{1,7} 100g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Sałatka makaronowa z kurczakiem, brokułem i sosem jogurtowym ^{1,7} 100g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml *
IV	Sałatka makaronowa z kurczakiem, brokułem i sosem jogurtowym ^{1,7} 100g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml *
V	Sałatka makaronowa z kurczakiem, brokułem i serem feta ^{1,7} 100g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Sałatka makaronowa z kurczakiem, brokułem i serem feta ^{1,7} 100g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml*
IXa	Bananowa zupa mleczna z ryżem ⁷ , masło ⁷ 15g, żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml) *
Ixb,XIib	Kokosowy ryż na mleku na mleku ⁷ z dodatkiem żółtko jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Sałatka makaronowa z fasolą, brokułem i serem feta ^{1,7} 100g, ser topiony ⁷ 2szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZ. 20-20.30– Sok marchwiowy z cukinia 1szt.

SUBSTANCJE OBECNE W ŻYWNOCY POWODUJĄCE REAKCJE ALERGICZNE:

1. zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe a także produkty pochodne
2. skrupniaki 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)	2358,1	2385,7	2244,3	2181,3	2207	1816,2	2225,1
Białko (g.)	106,7	129,4	100,1	74,8	97,8	91,1	85,2
Tłuszcze (g.)	87,4	100,6	87,1	91,6	83,8	68,5	82,5
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	21,5	20,7	20,4	17,5	20,8	20,1	21,1
Węglowodany (g.)	287,9	240	265,1	276,7	271,3	212,1	298,8
W tym cukry (g)	30	30	31	32	19	16	29
Błonnik (g)	41	32	33,3	20,1	49,3	44,1	42
Sód (mg)	1985,4	1855,7	1835,4	1752,1	1857,8	1799,8	1965,4

JADŁOSPIS 29.05.2026r.

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

ŚNIADANIE

I	Miód ¹² 1szt, serek ze śmietaną ⁷ 80g., mandarynka 1szt., masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
II	Miód ¹² 1szt, serek ze śmietaną ⁷ 110g., mandarynka 1szt., jogurt ⁷ 1 szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
IV	Miód ¹² 1szt, serek ze śmietaną ⁷ 80g., mandarynka 1szt., masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
V	Serek ze śmietaną ⁷ 100g., pomidor ½ szt, mandarynka 1szt., masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
VI	Serek ze śmietaną ⁷ 100g., pomidor ½ szt, mandarynka 1szt., masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
IXa	Brzoskwiowa zupa mleczna z dodatkiem płatków owsianych ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
Ixb, XIIb	Brzoskwiowa owsianka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Miód ¹² 1szt, serek ze śmietaną ⁷ 80g., mandarynka 1szt., masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
dializy	I – 5, IV - 1

OBIAD

I	Barszcz zabieleny z makaronem ^{1,3,7,9} 300ml, ryba smażona ^{1,3,4} 80g, ziemniaki gotowane 200g., colesław z białej kapusty ^{3,7,10} 150g, kompot owocowy 200ml *
II	Barszcz zabieleny z makaronem ^{1,3,7,9} 300ml, kotlet rybny na parze ^{1,3,4} 100g, sos dyniowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g., marchew oprószana ^{1,7} 150g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Barszcz zabieleny z makaronem ^{1,3,7,9} 300ml, kotlet rybny na parze ^{1,3,4} 100g, sos dyniowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki gotowane 200g., marchew oprószana ^{1,7} 150g, kompot owocowy 200ml *
V	Barszcz zabieleny z makaronem ^{1,3,7,9} 300ml, kotlet rybny na parze ^{1,3,4} 100g, gotowana kasza jęczmienna gruba ¹ 170g, colesław z białej kapusty ^{3,7,10} 150g, kompot owocowy 200ml *
VI	Barszcz zabieleny z makaronem ^{1,3,7,9} 300ml, kotlet rybny na parze ^{1,3,4} 100g, gotowana kasza jęczmienna gruba ¹ 140g, colesław z białej kapusty ^{3,7,10} 150g, kompot owocowy 200ml *
IXa	Barszcz zabieleny z makaronem, mięskiem drobiowym i śmietanką ^{1,3,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Barszcz zabieleny z makaronem ^{1,3,7,9} (zmielona) 300ml., ryba gotowana ⁴ (zmielona) 80g., sos dyniowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew oprószana (zmielona) 150g, kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszka manną ^{1,9} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 150g. *
wege	Barszcz zabieleny z makaronem ^{1,3,7,9} 300ml, ryba smażona ^{1,3,4} 80g, ziemniaki gotowane 200g., colesław z białej kapusty ^{3,7,10} 150g, kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ³ 60g, ser żółty z czarnuszką ⁷ 30g, rukola z papryką i słonecznikiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
II	Pasta z jaj i sera z koperkiem ^{3,7} 60g, ser biały ⁷ 100g, pomidor sparzony ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
IV	Pasta z jaj i sera z koperkiem ^{3,7} 60g, ser biały ⁷ 50g, pomidor sparzony ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
V	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ³ 60g, ser żółty z czarnuszką ⁷ 30g, rukola z papryką i słonecznikiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ³ 60g, rukola z papryką i słonecznikiem 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
IXa	Truskawkowa zupa mleczna z dodatkiem kaszy manny ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
Ixb, XIIb	Truskawkowa kaszka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ³ 60g, ser żółty z czarnuszką ⁷ 30g, rukola z papryką i słonecznikiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Deser mleczny ryżowy⁷ 1szt, V, VI, V/IXb – Jogurt naturalny⁷ 1szt.**SUBSTANCJE OBECNE W ŻYWNOŚCI POWODUJĄCE REAKCJE ALERGICZNE**

1. zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe a także produkty pochodne
2. skorupiaki i produkty pochodne
3. jaja i produkty pochodne
4. ryby i produkty pochodne
5. orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. soja i produkty pochodne
7. mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. orzech tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, makadamia lub orzechy brazylijskie a także produkty pochodne
9. seler i produkty pochodne
10. gorczyca i produkty pochodne
11. sezam i produkty pochodne
12. dwutlenek siarki i siarczyny
13. 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.**

DZIAŁ ŻYWIENIA ZASTRZEŻA SOBIE PRAWO DO ZMIANY JADŁOSPISU

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

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