

JADŁOSPIS 08.09.2026r.
SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2 I FILIA 3

ŚNIADANIE

D01	Szynka biała ⁶ 30g, serek wiejski Grani ⁷ 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 *
D07	Szynka biała ⁶ 60g, serek wiejski Grani ⁷ 1szt., szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, <u>jogurt⁷ 1 szt.</u> , 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., szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, 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., szpinak z marchewką, oliwą i słonecznikiem 10g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
D12	Brzoskwińowa zupa mleczna z dodatkiem ryżu ^{1,7} , masło ⁷ , żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Brzoskwińowy ryż na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 wege	Serek wiejski Grani ⁷ 1szt., 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	D03 – 3, D13 – 1 b.ml

OBIAD

D01	Barszcz zabelany z makaronem ^{1,7,9} 300ml., leczo warzywne z soczewicą i cieciorą ^{1,9} 250ml, gotowane ziemniaki 200g, lemoniada owocowa 200ml *
D07	Barszcz zabelany z makaronem ^{1,7,9} 300ml., gzik z koperkiem ⁷ 150g, ziemniaki gotowane 200g, jabłko pieczone 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
D02	Barszcz zabelany z makaronem ^{1,7,9} 300ml., gzik z koperkiem ⁷ 150g, ziemniaki gotowane 200g, jabłko pieczone 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
D03	Barszcz zabelany z makaronem ^{1,7,9} 300ml., leczo warzywne z soczewicą i cieciorą ^{1,9} 250ml, gotowane ziemniaki 200g, lemoniada owocowa 200ml *
D12	Barszcz zabelany z makaronem z mięsem drobiowym i śmietaną ^{1,7,9} - zmiksowany (500ml.) *
D11	Barszcz zabelany z makaronem ^{1,7,9} (zmiksowany) 300ml, gzik z koperkiem ⁷ 150g, ziemniaki puree 200g, jabłko pieczone 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
D04 wege	Krem z buraka z makaronem ^{1,7,9} 300ml., leczo warzywne z soczewicą i cieciorą ^{1,9} 250ml, gotowane ziemniaki 200g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Schab pieczony ⁶ 50g., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt., sałatka grecka z serem feta i czerwoną cebulą ⁷ 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
D07	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., ser twarogowy delisser ⁷ 2szt, sałatka warzywna 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawiorka), herbata 250ml *
D02	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., ser twarogowy delisser ⁷ 1szt, sałatka warzywna 60g, dressing ziołowy 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 feta i czerwoną cebulą ⁷ 60g, dressing ziołowy 5g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
D12	Bananowa zupa mleczna z dodatkiem kaszki jaglanej ^{1,7} , masło ⁷ , żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiksowane (500 ml) *
D11	Bananowa jaglanka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 wege	Ser twarogowy delisser ⁷ 2szt, miód ¹² 1szt, sałatka grecka z serem feta, ciecierzycą i czerwoną cebulą 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 – Skyr owocowy bez cukru ⁷ 1szt,

SUBSTANCJE OBECNE W ŻYWNOSCI POWODUJĄCE REAKCJE ALERGICZNE

1. zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe a także produkty pochodne
 2. skorupiaki i produkty pochodne
 3. jaja i produkty pochodne
 4. ryby i produkty pochodne
 5. orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
 6. soja i produkty pochodne
 7. mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
 8. orzech tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, makadamia lub orzechy brazylijskie a także produkty pochodne
 9. seler i produkty pochodne
 10. gorczyca i produkty pochodne
 11. sezam i produkty pochodne
 12. dwutlenek siarki i siarczyny
 13. lubin i produkty pochodne
 14. męczaki 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)	2085,5	2144,5	2035	2132	2016,4	1692,1	2132,7
Białko (g.)	98,5	120,5	107,8	84,9	96,9	92,2	95,6
Tłuszcze (g.)	69,9	77,4	72,2	89,6	73,5	58,7	75,7
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	20,4	19,7	18,4	17,5	19,5	18,4	20,1
Węglowodany (g.)	280,9	250,6	247,9	256	259,7	214,1	282,7
W tym cukry (g)	35	30	30	19	18	15	35
Błonnik (g)	29,3	17,6	18	15,5	34,6	29,3	30,8
Sód (mg)	1985,7	1855,7	1825,4	1756,8	1921,3	1769,9	1943,2

JADŁOSPIS 9.09.2026r.

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

ŚNIADANIE

D01	Kielbasa krakowska ⁶ 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 2 szt., pomidor ½ szt, <u>jogurt⁷ 1szt.</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	Kielbasa krakowska ⁶ 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 *
D11	Cynamonowa zupa mleczna z dodatkiem kaszki kukurydzianej ^{1,7} , masło ⁷ , żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiksowane (500 ml.) *
D12	Cynamonowa kaszka kukurydziana na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 wege	Jajko na twardo ³ 1 szt., majonez ³ 1 szt., ser biały ⁷ 50g, 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	D01 – 4, D02 – 1, D13 – 1 b.ml/D03

OBIAD

D01	Krem z białych warzyw z natką pietruszki ^{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	Krem z białych warzyw z natką pietruszki ^{1,7,9} 300ml, bitka schabowa na parze ^{1,3} 100g, sos dyniowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D02	Krem z białych warzyw z natką pietruszki ^{1,7,9} 300ml, bitka schabowa na parze ^{1,3} 100g, sos dyniowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D03	Krem z białych warzyw z natką pietruszki ^{1,7,9} 300ml, bitka schabowa na parze ^{1,3} 100g, gotowana kasza gryczana z natką pietruszki 170g, buraki gotowane z chrzanem ¹⁰ 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D11	Krem z białych warzyw z natką pietruszki, mięsem drobiowym i śmietaną ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
D12	Krem z białych warzyw z natką pietruszki ^{1,7,9} (zmiksowana) 300ml., mięso schabowe gotowane (zmielone) 80g., sos dyniowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml, ziemniaki puree 200g., gotowane buraki puree 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D04 wege	Krem z białych warzyw z natką pietruszki ^{1,7,9} 300ml, kotlet z warzyw i fasoli ⁹ 100g, gotowana kasza gryczana 170g, buraki gotowane z chrzanem ¹⁰ 150g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Synka krucha ⁶ 30g., ser biały ⁷ 50g, ogórek kiszony 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
D07	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., ser biały ⁷ 100g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
D02	Polędwica drobiowa ⁶ 50g., ser biały ⁷ 50g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
D03	Synka krucha ⁶ 30g., ser biały ⁷ 50g, ogórek kiszony 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
D11	Zupa mleczna z jabłkiem pieczonym i kaszką manną ^{1,7} , masło ⁷ , żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiksowane (500 ml.) *
D12	Kaszka manna na mleku z jabłkiem pieczonym, dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 wege	Ser biały ⁷ 50g, ser żółty ⁷ 50g, ogórek kiszony 50g., masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Sok marchwiowy z cukinią 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. orzechy ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. soja i produkty pochodne
7. mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. orzech tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, makadamia lub orzechy brazylijskie a także produkty pochodne
9. seler i produkty pochodne
10. gorczyca i produkty pochodne
11. sezam i produkty pochodne
12. dwutlenek siarki i siarczyny
13. 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)	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 10.09.2026r.

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

ŚNIADANIE

D01	Szynka zielonogórska ⁶ 50g, twarożek z pesto pietruszkowym ⁷ 50g, roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki bałtonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
D07	Szynka biała ⁶ 50g, twarożek z pesto pietruszkowym ⁷ 80g, roszponka z kielkami słonecznika 7g, jogurt ⁷ 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
D02	Szynka biała ⁶ 50g, twarożek z pesto pietruszkowym ⁷ 50g, roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
D03	Szynka biała ⁶ 50g, twarożek z pesto pietruszkowym ⁷ 50g, roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
D12	Bananowa zupa mleczna z kaszką manną ^{1,7} , masło ⁷ , żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiksowane (500ml.) *
D11	Bananowa kaszka manna na mleku z dodatkiem żółtka ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - zmiksowane (500ml.) *
D04 wege	Twarożek z pesto pietruszkowym ⁷ 100g, roszponka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki bałtonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	D01 – 1, D03 – 3, D13 – 1 b.ml/V

OBIAD

D01	Zupa brokułowa ^{1,7,9} 300ml, smażone kotleciki z cebulą, cukinią i marchewką ^{1,3,9} 100g, sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml, kasza pęczak z warzywami ¹ 170g, sałatka z rzodkiewką, ogórkiem i szczypiorkiem ^{10,12} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D07	Zupa brokułowa ^{1,7,9} 300ml, parowane kotleciki lekkostrawne z cukinią i marchewką ^{1,3,9} 100g, sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki 200g., szpinak duszony ^{1,7} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D02	Zupa brokułowa ^{1,7,9} 300ml, parowane kotleciki lekkostrawne z cukinią i marchewką ^{1,3,9} 100g, sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki 200g., szpinak duszony ^{1,7} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D03	Zupa brokułowa ^{1,7,9} 300ml, smażone kotleciki z cebulą, cukinią i marchewką ^{1,3,9} 100g, sos pietruszkowy ^{1,7,9} 100ml, kasza pęczak z warzywami ¹ 170g, sałatka z rzodkiewką, ogórkiem i szczypiorkiem ^{10,12} 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D12	Zupa brokułowa z mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
D11	Zupa brokułowa ^{1,7,9} (zmiksowana) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos pietruszkowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., ziemniaki puree 200g., szpinak duszony ^{1,7} (zmielony) 150g, lemoniada owocowa 200ml *
D04 wege	Zupa brokułowa ^{1,7,9} 300ml, smażone placuszki warzywne z cebulą, cukinią i marchewką ^{1,3,9} 150g, sos jogurtowo-ziolowy ^{1,7} 100ml, sałatka z rzodkiewką, ogórkiem i szczypiorkiem ^{10,12} 150g, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Sałatka makaronowa z kurczakiem, brokułem i serem feta ^{1,7} 100g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki bałtonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
D07	Sałatka makaronowa z kurczakiem, brokułem i sosem jogurtowym ^{1,7} 100g, polędwica drobiowa ⁶ 60g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
D02	Sałatka makaronowa z kurczakiem, brokułem i sosem jogurtowym ^{1,7} 100g, polędwica drobiowa ⁶ 30g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml *
D03	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 *
D12	Bananowa zupa mleczna z ryżem ⁷ , masło ⁷ , żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiksowane (500 ml) *
D11	Kokosowy ryż na mleku ⁷ z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 wege	Sałatka makaronowa z ciecierzycą, brokułem i serem feta ^{1,7} 100g, ser topiony ⁷ 2szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki bałtonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *

**II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZ. 20-20.30– Śliwka 2szt,
D02, D11 – Jabłko pieczone 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 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)	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 11.09.2026r.

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

ŚNIADANIE

D01	Wiśniowy serek ⁷ 70g, miód porcyjny ¹² 1szt, nektarynka 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
D07	Wiśniowy serek ⁷ 100g, miód porcyjny ¹² 1szt, nektarynka 1szt, <u>jogurt⁷ 1szt</u> , masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
D02	Wiśniowy serek ⁷ 70g, miód porcyjny ¹² 1szt, nektarynka 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
D03	Serek ze śmietaną ⁷ 70g, ser delisser ⁷ 1szt, nektarynka 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
D12	Brzoskwińowa zupa mleczna z dodatkiem płatków owsianych ^{1,7} , masło ⁷ , żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiksowane (500 ml.) *
D11	Brzoskwińowa owsianka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 wege	Wiśniowy serek ⁷ 70g, miód porcyjny ¹² 1szt, nektarynka 1szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
dializy	D01 – 4, D02 – 1, D13 – 1 b.ml/D03

OBIAD

D01	Zupa ziemniaczana Solferino ^{1,7,9} 300ml., gotowany makaron pszenny penne ^{1,3} 160g, sos szpinakowy z łososiem, suszonymi pomidorami i czosnkiem ^{1,4,7,9} 200ml, jabłko 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
D07	Zupa ziemniaczana Solferino ^{1,7,9} 300ml., gotowany makaron pszenny penne ¹ 160g, sos szpinakowy z miruną ^{1,4,7,9} 200ml, jabłko pieczone 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
D02	Zupa ziemniaczana Solferino ^{1,7,9} 300ml., gotowany makaron pszenny penne ¹ 160g, sos szpinakowy z miruną ^{1,4,7,9} 200ml, jabłko pieczone 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
D03	Zupa ziemniaczana Solferino ^{1,7,9} 300ml., gotowany makaron razowy penne ^{1,3} 160g, sos szpinakowy z łososiem, suszonymi pomidorami i czosnkiem ^{1,4,7,9} 200ml, jabłko 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
D12	Zupa ziemniaczana Solferino z mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml.) *
D11	Zupa ziemniaczana Solferino ^{1,7,9} (zmiksowana) 300ml, , gotowana miruna ⁴ (zmielona) 80g., sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., jabłko pieczone 1szt, lemoniada owocowa 200ml *
D04 wege	Krem ziemniaczany ^{7,9} 300ml., gotowany makaron pszenny penne ^{1,3} 160g, sos szpinakowy z łososiem, suszonymi pomidorami i czosnkiem ^{1,4,7,9} 200ml, jabłko 1szt, lemoniada owocowa 200ml *

KOLACJA

D01	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ^{3,10} 60g, ser topiony z papryką ⁷ 1szt. (17g), ogórek zielony z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml *
D07	Pasta z jaj i sera z koperkiem ^{3,7} 60g, ser biały ⁷ 100g, ogórek zielony b.skórki z oliwą i koperkiem 50g., masło ⁷ 16g, pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawiora), herbata 250ml*
D02	Pasta z jaj i sera z koperkiem ^{3,7} 60g, ser biały ⁷ 50g, ogórek zielony b.skórki z oliwą i koperkiem 50g., masło ⁷ 16g, pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawiora), herbata 250ml*
D03	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ³ 60g, ser topiony z papryką ⁷ 1szt. (17g), ogórek zielony z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata 250ml *
D12	Zupa mleczna z kaszą manną ^{1,7} , masło ⁷ , żółtko jaja ³ , śmietana ⁷ - zmiksowane (500 ml) *
D11	Truskawkowa kaszka manna na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
D04 wege	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ³ 60g, ser topiony z papryką ⁷ 1szt. (17g), 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 – Mini wafle kukurydziane z polewą malinową^{6,7,8} 1szt.

Diety – Jogurt naturalny⁷ 1szt.

SUBSTANCJE OBECNE W ŻYWNOSCI POWODUJĄCE REAKCJE ALERGICZNE

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

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

DZIAŁ ŻYWIENIA ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY JADŁOSPISU

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Dieta	I	II	IV	IXb	V	VI	wege
Wartość energetyczna (kcal)	2436,9	2338,4	2207,5	2223,2	2293,1	1837,1	2436,9
Białko (g.)	109,7	128,3	114,3	93,9	107,6	95,8	109,7
Tłuszcze (g.)	90,4	70	65,4	97	88,6	59,6	90,4
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	17,5	16,7	16,5	16,9	15,8	14,9	17,5
Węglowodany (g.)	311,4	309,4	301,3	256,6	285,1	246,5	311,4
W tym cukry (g)	37	30	30	30	29	20	37
Błonnik (g)	30,5	21	21	20	37,4	34,8	30,5
Sód (Mg)	1985,4	1855,4	1798,5	1755,4	1814,5	1689,7	1985,4