

JADŁOSPIS 30.11.2023r.

SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1 I FILIA 3, ZAKŁAD OPIEKI LECZNICZEJ

ŚNIADANIE

I	Szynka zielonogórska ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., papryka 30g., pomidor ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
IV	Szynka biała ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawioraka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V	Szynka biała ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., pomidor ½ szt. (70g.), papryka 30g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
VI	Szynka biała ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., pomidor ½ szt. (70g.), papryka 30g., liść sałaty, masło ⁶ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
IXa	Zupa mleczna ^{1,6} , masło ⁶ 15g., żółtko jaja ² - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, V/IXb	Szynka biała ⁵ (zmielona) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawioraka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XIIb	Wędlina ⁵ (zmielona) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
dializy	I – 2, V - 2

OBIAD

I	Krem dyniowy ^{1,6,8} 350ml., paluszek drobiowy z kaszą jaglaną ^{1,2} 100g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., sałata ze śmietaną ⁶ 100g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Krem dyniowy ^{1,6,8} 350ml., paluszek drobiowy z kaszą jaglaną ^{1,2} 100g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., sałata ze śmietaną ⁶ 100g., kompot owocowy 200ml *
V	Krem dyniowy ^{1,6,8} 350ml., paluszek drobiowy z kaszą jaglaną ^{1,2} 100g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., sałata ze śmietaną ⁶ 100g., kompot owocowy 200ml *
VI	Krem dyniowy ^{1,6,8} 350ml., paluszek drobiowy z kaszą jaglaną ^{1,2} 100g., ziemniaki 200g., sałata ze śmietaną ⁶ 100g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Krem dyniowy ^{1,6,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb, V/IXb	Krem dyniowy ^{1,6,8} 350ml., mięso (zmielone) 50g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., marchew puree 150g., kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszka manna ^{1,8} , filet drobiowy 55g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *

KOLACJA

I	Ser żółty ⁶ 50g., dżem 20g., ogórek kiszony 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Paprykarz warzywny ^{8,9} 100g., ogórek zielony bez skórki 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), herbata 250ml.*
V	Paprykarz warzywny ^{8,9} 100g., ogórek zielony 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Paprykarz warzywny ^{8,9} 100g., ogórek zielony 50g., liść sałaty, masło ⁶ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml.*
IXa	Zupa mleczna ^{1,6} , masło ⁶ 15g., żółtko jaja ² - zmiksowane (500 ml.) *
Ixb, V/IXb	Paprykarz warzywny ^{8,9} (zmielony) 100g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), herbata 250ml. *
XIIb	Serek ze śmietaną ⁶ 70g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), herbata 250ml. *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Gruszka 1szt. (100g.)

IV, IXb- Mus owocowy 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. jaja i produkty pochodne

3. ryby i produkty pochodne

4. orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne

5. soja i produkty pochodne

6. mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)

7. orzech tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, makadamia lub orzechy brazylijskie a także produkty pochodne

8. seler i produkty pochodne

9. gorczyca i produkty pochodne

10. sezam 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	IV	V	VI	IXb
Wartość energetyczna (kcal)	2223	2105	2126	1704	2126
Białko (g.)	91	79	83	72	83
Tłuszcze (g.)	79	74	80	54	80
Węglowodany (g.)	300	291	280	248	280
W tym cukry (g)	35	29	23	17	29
Błonnik (g)	31,8	31,2	32,7	24,8	30,2
Sól (g)	5	5	5	5	5