

JADŁOSPIS 01.12.2023r.

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

ŚNIADANIE

I	Miód 1szt. (25g.), ser biały ⁶ 80g. (ZOL- serek ⁸ 80g.), banan ½ szt. (60g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
IV	Miód 1szt. (25g.), ser biały ⁶ 80g. (ZOL- serek ⁸ 80g.), banan ½ szt. (60g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V	Ser biały ⁶ 80g. (ZOL- serek ⁸ 80g.), pomidor ½ szt. (70g.), kiełki 5g., banan ½ szt. (60g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
VI	Ser biały ⁶ 80g. (ZOL- serek ⁸ 80g.), pomidor ½ szt. (70g.), kiełki 5g., banan ½ szt. (60g.), 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	Miód 1szt. (25g.), serek ze śmietaną ⁸ 80g., banan ½ szt. (60g.), masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V/IXb	Serek ze śmietaną ⁸ 110g., banan ½ szt. (60g.), masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XIIb	Serek ze śmietaną ⁶ 70g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
dializy	I – 6, IV - 1

OBIAD

I	Buraczkowa ⁸ 350ml., ryba smażona ^{1,3} 100g., ziemniaki 200g., surówka z kiszonej kapusty ⁸ 150g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Buraczkowa ⁸ 350ml., ryba na parze ³ 100g., sos ziołowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., marchew oprószana ⁸ 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Buraczkowa ⁸ 350ml., ryba na parze ³ 100g., sos ziołowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., surówka z kiszonej kapusty ⁸ 150g., kompot owocowy 200ml *
VI	Buraczkowa ⁸ 350ml., ryba na parze ³ 100g., ziemniaki 200g., surówka z kiszonej kapusty ⁸ 150g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Buraczkowa ⁸ 350ml., mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb, V/IXb	Buraczkowa ⁸ 350ml., ryba ³ (zmielona) 50g., sos ziołowy ^{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	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), sałatka z oliwą 65g., masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Pasta z jaj i sera z koperkiem 60g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), sałatka z oliwą 65g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml.*
V	Pasta z jaj i sera z koperkiem 60g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), sałatka z oliwą 65g., masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Pasta z jaj i sera z koperkiem 60g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), sałatka z oliwą 65g., 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	Pasta z jaj i sera z koperkiem 60g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml. *
XIIb	Białko jaja ² (zmielone) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml. *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Jogurt naturalny⁶ 1szt. (200ml.)

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)	2361	2246	2081	1743	2153
Białko (g.)	102	105	103	97	100
Tłuszcze (g.)	87	76	77	58	73
Węglowodany (g.)	307	297	264	227	285
W tym cukry (g)	37	36	29	20	30
Błonnik (g)	30,7	31,5	38,8	25,8	30,2
Sól (g)	5	5	5	5	5