

JADŁOSPIS 02.12.2023r.

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

ŚNIADANIE

I	Kiełbasa żywiecka ⁵ 30g., ser topiony ⁶ 1szt. (17,5g.), pomidor ½ szt. (70g.), ogórek zielony 30g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromka baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
IV	Parówka cielęca na ciepło ⁵ 1szt. (50g.), ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), pomidor sparzony ½ szt. (70g.), ogórek zielony bez skórki 30g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V	Parówka cielęca na ciepło ⁵ 1szt. (50g.), ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), pomidor ½ szt. (70g.), ogórek zielony 30g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
VI	Parówka cielęca na ciepło ⁵ 1szt. (50g.), ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), pomidor ½ szt. (70g.), ogórek zielony 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	Parówka cielęca ⁵ (zmielona) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XIIb	Wędlina ⁵ (zmielona) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
dializy	-

OBIAD

I	Zupa koperkowa ^{1,6,8} 350ml., gulasz ze schabu z cukinią ^{1,6,8} 250ml., ziemniaki 200g., sałatka z buraków 150g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Zupa koperkowa ^{1,6,8} 350ml., gulasz ze schabu z cukini ^{1,6,8} 250ml., ziemniaki 200g., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Zupa koperkowa ^{1,6,8} 350ml., gulasz ze schabu z cukinią ^{1,6,8} 250ml., ziemniaki 200g., sałatka z buraków 150g., kompot owocowy 200ml *
VI	Zupa koperkowa ^{1,6,8} 350ml., gulasz ze schabu z cukinią ^{1,6,8} 250ml., ziemniaki 200g., sałatka z buraków 150g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Zupa koperkowa ^{1,6,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Zupa koperkowa ^{1,6,8} 350ml., mięso (zmielone) 50g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszka manną ^{1,8} , filet drobiowy 55g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *

KOLACJA

I	Serek chrzanowy ⁶ 50g., polędwica sopocka ⁵ 25g., papryka 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Polędwica sopocka ⁵ 25g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml.*
V	Serek chrzanowy ⁶ 50g., polędwica sopocka ⁵ 25g., papryka 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Serek chrzanowy ⁶ 50g., polędwica sopocka ⁵ 25g., papryka 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	Polędwica sopocka ⁵ (zmielona) 25g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml. *
V/IXb	Serek chrzanowy ⁶ 80g., polędwica sopocka ⁵ (zmielona) 25g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml. *
XIIb	Serek ze śmietaną ⁶ 70g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml. *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Sok pomidorowy 1szt. (330ml.)

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. 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)	214	212	202	1649	2138
Białko (g.)	81	88	90	80	94
Tłuszcze (g.)	72	73	82	57	88
Węglowodany (g.)	276	264	248	220	251
W tym cukry (g)	31	30	29	18	20
Błonnik (g)	32	31,2	32,5	25	30,7
Sól (g)	5	5	5	5	5