

JADŁOSPIS 03.12.2023r.

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

ŚNIADANIE

I	Kiełbaski śląskie cienkie cienkie ⁵ 2szt. (100g.), musztarda ⁹ 20g., ogórek kiszony 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 10g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kakao ^{1,6} 250ml. *
IV	Polędwica drobiowa ⁵ 50g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), pomidor sparzony ¼ szt. (35g.), pomarańcza ½ szt. (100g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,6} 250ml. *
V	Polędwica drobiowa ⁵ 50g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), pomidor ¼ szt. (35g.), pomarańcza ½ szt. (100g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kakao bez cukru ^{1,6} 250ml. *
VI	Polędwica drobiowa ⁵ 50g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), pomidor ¼ szt. (35g.), pomarańcza ½ szt. (100g.), liść sałaty, masło ⁶ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kakao bez cukru ^{1,6} 250ml. *
IXa	Zupa mleczna ^{1,6} , masło ⁶ 15g., żółtko jaja ² - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, V/IXb	Polędwica drobiowa ⁵ (zmielona) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,6} 250ml., (V/IXb- kakao bez cukru ^{1,6} 250ml.)*
XIIb	Wędlina ⁵ (zmielona) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), mleko ⁶ 250ml. *
dializy	-

OBIAD

I	Rosół z makaronem ^{1,2,8} 350ml., udko pieczone w curry z cebulką 1szt. (120g.), ziemniaki 200g., sałatka z ogórka kiszzonego 150g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Rosół z makaronem ^{1,2,8} 350ml., udko gotowane 1szt. (120g.), ziemniaki 200g., sos pietruszkowy ^{1,6,8} 100ml., szpinak ^{1,6} 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Rosół z makaronem ^{1,2,8} 350ml., udko gotowane 1szt. (120g.), ziemniaki 200g., sos pietruszkowy ^{1,6,8} 100ml., szpinak ^{1,6} 150g., kompot owocowy 200ml *
VI	Rosół z makaronem ^{1,2,8} 350ml., udko gotowane 1szt. (120g.), ziemniaki 200g., szpinak ^{1,6} 150g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Rosół z makaronem ^{1,2,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb, V/IXb	Rosół z makaronem ^{1,2,8} 350ml., mięso (zmielone) 50g., ziemniaki 200g., sos pietruszkowy ^{1,6,8} 100ml., szpinak ^{1,6} 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 z wędliny i sera białego ^{6,8} 60g., papryka 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Pasta z wędliny i sera białego ^{6,8} 60g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Pasta z wędliny i sera białego ^{6,8} 60g., pomidor ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Pasta z wędliny i sera białego ^{6,8} 60g., pomidor ½ szt. (70g.), 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	Pasta z wędliny i sera białego ^{6,8} 60g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
XIIb	Serek ze śmietaną (70g.), masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Kefir⁶ 1szt. (200ml.) + mandarynka 1szt. (80g)

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)	2169	2126	2131	1628	2040
Białko (g.)	94	109	104	98	105
Tłuszcze (g.)	94	74	85	55	77
Węglowodany (g.)	249	267	255	198	239
W tym cukry (g)	27	26	23	19	25
Błonnik (g)	30,8	30,2	33,8	25,8	30,2
Sól (g)	5	5	5	5	5