

JADŁOSPIS 04.12.2023r.

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

ŚNIADANIE

I	Pasta drobiowo- warzywna ⁸ 70g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), ogórek zielony 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
IV	Pasta drobiowo- warzywna ⁸ 70g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), ogórek zielony bez skórki 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V	Pasta drobiowo- warzywna ⁸ 70g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), ogórek zielony 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
VI	Pasta drobiowo- warzywna ⁸ 70g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), ogórek zielony 50g., 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	Pasta drobiowo- warzywna ⁸ 70g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XIIb	Mięso (zmielone) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
dializy	I-6, IV - 1

OBIAD

I	Pomidorowa z ryżem ^{1,6,8} 350ml., klopsiki wieprzowe 100g., sos porowy 100ml., kasza gryczana ¹ 180g., surówka coleslaw ^{2,6} 150g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Pomidorowa z ryżem ^{1,6,8} 350ml., galantyna drobiowa z warzywami ^{1,2,8} 100g., sos śmietanowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., sałata ze śmietaną ⁶ 100g., kompot owocowy 200ml *
V	Pomidorowa z ryżem ^{1,6,8} 350ml., galantyna drobiowa z warzywami ^{1,2,8} 100g., sos śmietanowy ^{1,6,8} 100ml., kasza gryczana ¹ 180g., sałata ze śmietaną ⁶ 100g., kompot owocowy 200ml *
VI	Pomidorowa z ryżem ^{1,6,8} 350ml., galantyna drobiowa z warzywami ^{1,2,8} 100g., kasza gryczana ¹ 180g., sałata ze śmietaną ⁶ 100g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Pomidorowa z ryżem ^{1,6,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb, V/IXb	Pomidorowa z ryżem ^{1,6,8} 350ml., mięso (zmielone) 50g., sos śmietanowy ^{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	Szynka konserwowa ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., sałatka z oliwą 65g., masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Szynka konserwowa ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., sałatka z oliwą 65g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Szynka konserwowa ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., sałatka z oliwą 65g., masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Szynka konserwowa ⁵ 50g., serek ze śmietaną 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	Szynka konserwowa ⁵ (zmielona) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
XIIb	Serek ze śmietaną ⁶ 70g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Jabłko 1szt. (120g.),

IV, IXb – Jabłko pieczone 1szt. (120g.)

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)	2400	2210	2147	1815	2102
Białko (g.)	108	100	101	96	102
Tłuszcze (g.)	87	80	81	62	74
Węglowodany (g.)	312	283	271	235	270
W tym cukry (g)	32	32	20	17	32
Błonnik (g)	30,8	30,2	33,8	25,8	30,2
Sól (g)	5	5	5	5	5