

JADŁOSPIS 06.12.2023r.

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

ŚNIADANIE

I	Pomidorowa pasta rybna z koperkiem ^{3,8} 70g., ser topiony ⁶ 1szt. (17,5g.), ogórek kiszony 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	Pomidorowa pasta rybna z koperkiem ^{3,8} 70g., ser biały ⁶ 30g. (ZOL- serek ⁶ 30g.), pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V	Pomidorowa pasta rybna z koperkiem ^{3,8} 70g., ser biały ⁶ 30g. (ZOL- serek ⁶ 30g.), pomidor ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
VI	Pomidorowa pasta rybna z koperkiem ^{3,8} 70g., ser biały ⁶ 30g. (ZOL- serek ⁶ 30g.), pomidor ½ szt. (70g.), 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	Pomidorowa pasta rybna z koperkiem ^{3,8} 70g., serek ze śmietaną ⁶ 60g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XIIb	Ryba gotowana ³ (zmielona) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
dializy	I – 6, IV - 1

OBIAD

I	Wiedeńska ^{1,8} 350ml., wątróbka smażona z jabłkiem i cebulką ¹ 150g., ziemniaki 200g., surówka z kiszonej kapusty 150g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Wiedeńska ^{1,8} 350ml., podudzie gotowane 1szt. (120g.), sos pietruszkowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Wiedeńska ^{1,8} 350ml., podudzie gotowane 1szt. (120g.), sos pietruszkowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., buraki z chrzanem ⁸ 150g, kompot owocowy 200ml *
VI	Wiedeńska ^{1,8} 350ml., podudzie gotowane 1szt. (120g.), ziemniaki 200g., buraki z chrzanem ⁸ 150g, kompot owocowy 200ml *
IXa	Wiedeńska ^{1,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb, V/IXb	Wiedeńska ^{1,8} 350ml., mięso (zmielone) 50g., sos sos pietruszkowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., buraki z olejem 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	Serek z ogórkiem kiszonym i koperkiem ⁶ 100g., pomidor ¼ szt. (35g.), papryka 30g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Szynka biała ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., pomidor sparzony ¼ szt. (35g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Szynka biała ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., pomidor ¼ szt. (35g.), papryka 30g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Szynka biała ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., pomidor ¼ szt. (35g.), papryka 30g., 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	Szynka biała (zmielona) ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
XIIb	Wędlina (zmielona) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Kiwi 1szt. (80g.), 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)	2251,3	2093,3	2052,2	1582,9	2227,1
Białko (g.)	99,1	98	96,3	87,8	101,1
Tłuszcze (g.)	86,4	78,3	77,6	57,5	84,1
Węglowodany (g.)	288,9	258,3	258,3	191,3	272,3
W tym cukry (g)	38	34	23	19	32
Błonnik (g)	28,5	18,1	32,7	25,8	18,5
Sól (g)	5	5	5	5	5