

JADŁOSPIS 07.12.2023r.

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

ŚNIADANIE

I	Polędwica drobiowa ⁵ 50g., ser biały ⁶ 30g. (ZOL- serek ⁶ 30g.), 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	Polędwica drobiowa ⁵ 50g., ser biały ⁶ 30g. (ZOL- serek ⁶ 30g.), 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	Polędwica drobiowa ⁵ 50g., ser biały ⁶ 30g. (ZOL- serek ⁶ 30g.), 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	Polędwica drobiowa ⁵ 50g., ser biały ⁶ 30g. (ZOL- serek ⁶ 30g.), 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	Polędwica drobiowa ⁵ (zmielona) 50g., 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	Wędlina ⁵ (zmielona) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
dializy	I – 2, V - 2

OBIAD

I	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,6,8} 350ml., makaron ^{1,2} 160g., sos boloński z groszkiem ^{1,6,8} 200ml., jabłko 1szt. (120g.), kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,6,8} 350ml., makaron ^{1,2} 160g., sos ragu z mięsem drobiowym i brokułem ^{1,6,8} 200ml., jabłko pieczone 1szt. (100g.), kompot owocowy 200ml *
V	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,6,8} 350ml., makaron ^{1,2} 160g., sos ragu z mięsem drobiowym i brokułem ^{1,6,8} 200ml., jabłko 1szt. (120g.), kompot owocowy 200ml *
VI	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,6,8} 350ml., makaron ^{1,2} 160g., sos ragu z mięsem drobiowym i brokułem ^{1,6,8} 200ml., jabłko 1szt. (120g.), kompot owocowy 200ml *
IXa	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,6,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb, V/IXb	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,6,8} 350ml., mięso (zmielone) 50g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., jabłko pieczone 1szt. (100g.), 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 groszku i słonecznika ^{5,6,7} 100g., papryka 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Polędwica sopocka ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Pasta z groszku i słonecznika ^{5,6,7} 100g., papryka 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Pasta z groszku i słonecznika ^{5,6,7} 100g., 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) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
V/IXb	Pasta z groszku i słonecznika ^{5,6,7} 100g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., 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 – Sok pomidorowy 1szt. (300ml.)

SUBSTANCJE OBECNE W ŻYWNOSCI 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)	2284,5	2021,5	2000	1756,5	2135,2
Białko (g.)	86,7	93,5	83,1	78,3	106,2
Tłuszcze (g.)	81,3	61	69	55,1	77,4
Węglowodany (g.)	316,9	285,9	280,8	254,9	263
W tym cukry (g)	35	32	23	17	33
Błonnik (g)	31,8	22,2	38,7	36,8	19
Sól (g)	5	5	5	5	5