

JADŁOSPIS 05.08.2024r.

SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2 I FILIA 3, ZAKŁAD OPIEKI LECZNICZEJ

ŚNIADANIE

I	Kiełbasa żywiecka ^{1,5} 30g., ser topiony ⁶ 1szt. (17,5g.), 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	Szynka krucha ^{1,5} 30g., serek wiejski Grani ⁶ 1szt. (150g.), 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	Szynka krucha ^{1,5} 30g., serek wiejski Grani ⁶ 1szt. (150g.), 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	Szynka krucha ^{1,5} 30g., serek wiejski Grani ⁶ 1szt. (150g.), 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	Szynka krucha ^{1,5} (zmielona) 30g., serek ze śmietaną ⁶ 100g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XIIb	Wędlina (zmielona) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
dializy	I-6, IV - 1

OBIAD

I	Kalafiorowa ^{1,6,8} 300ml., kurczak po chińsku ^{5,8,9} 250ml., ryż paraboliczny 170g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Kalafiorowa ^{1,6,8} 300ml., potrawka z kurczaka ^{1,6,8} 120ml., ryż paraboliczny 170g., marchew oprószana ¹ 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Kalafiorowa ^{1,6,8} 300ml., kurczak po chińsku ^{5,8,9} 250ml., ryż paraboliczny 170g., kompot owocowy 200ml *
VI	Kalafiorowa ^{1,6,8} 300ml., kurczak po chińsku ^{5,8,9} 250ml., ryż paraboliczny 170g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Kalafiorowa ^{1,6,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb, V/IXb	Kalafiorowa ^{1,6,8} 300ml., mięso (zmielone) 50g., sos śmietanowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 150g., kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszką manną ^{1,8} , filet drobiowy 55g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *

KOLACJA

I	Szynka zielonogórska ^{1,5} 50g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), papryka 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Schab pieczony ^{1,5} 50g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Schab pieczony ^{1,5} 50g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), papryka 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Schab pieczony ^{1,5} 50g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), 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, V/IXb	Schab pieczony ^{1,5} (zmielony) 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 GODZ. 20-20.30– Jogurt naturalny⁶ 1szt. (200ml.)

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	IXb	V	VI
Wartość energetyczna (kcal)	2093	2130,9	2242,1	1958,5	1709,9
Białko (g.)	89,8	111,4	109,8	101,3	97,5
Tłuszcze (g.)	71,5	65,6	87	64,5	50,8
Węglowodany (g.)	280,2	282,1	264,8	253,6	225,2
W tym cukry (g)	30	31	32	19	16
Błonnik (g)	19	16,7	19,1	25,6	24,1
Sól (g)	5	5	5	5	5