

JADŁOSPIS 06.08.2024r.

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

ŚNIADANIE

I	Jajko na twardo ² 1szt. (50g.), majonez ² 20g., szynka konserwowa ^{1,5} 30g., rzodkiewka plastry 40g., masło ⁶ 16g., liść sałaty, pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
IV	Szynka konserwowa ^{1,5} 50g., 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	Jajko na twardo ² 1szt. (50g.), szynka konserwowa ^{1,5} 30g., marchew słupki 40g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
VI	Jajko na twardo ² 1szt. (50g.), szynka konserwowa ^{1,5} 30g., marchew słupki 40g., 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 konserwowa ^{1,5} 50g. (zmielona), serek ze śmietaną ⁶ 30g., 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 – 1, V - 2

OBIAD

I	Szpinakowa z zacierką ^{1,2,6,8} 300ml., karkówka pieczona ⁹ 100g., sos pieczeniowy ^{1,6,8} 100ml., kasza gryczana 170g., surówka z białej młodej kapusty ⁹ 150g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Szpinakowa z zacierką ^{1,2,6,8} 300ml., sztuka mięsa 100g. w jarzynach 150g., sos śmietanowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., kompot owocowy 200ml *
V	Szpinakowa z zacierką ^{1,2,6,8} 300ml., sztuka mięsa 100g. w jarzynach 150g., sos śmietanowy ^{1,6,8} 100ml., kasza gryczana 170g., kompot owocowy 200ml *
VI	Szpinakowa z zacierką ^{1,2,6,8} 300ml., sztuka mięsa 100g. w jarzynach 150g., kasza gryczana 170g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Szpinakowa z zacierką ^{1,2,6,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb, V/IXb	Szpinakowa z zacierką ^{1,2,6,8} 300ml., mięso (zmielone) 50g., sos śmietanowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 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	Kiełbaska biała na ciepło ⁵ 1szt. (60g.), chrzan ⁹ 20g., serek wiejski Grani ⁶ 1szt. (150g.), sałatka 60g., dressing ziołowy 5g., masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Polędwica drobiowa ^{1,5} 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., sałatka 60g., dressing ziołowy 5g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Polędwica drobiowa ^{1,5} 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., sałatka 60g., dressing ziołowy 5g., masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Polędwica drobiowa ^{1,5} 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., sałatka 60g., dressing ziołowy 5g., 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	Polędwica drobiowa (zmielona) ^{1,5} 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 – Nektarynka 1szt. (130g.), 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	IXb	V	VI
Wartość energetyczna (kcal)	2544,6	1997	2090,8	2074,2	1715
Białko (g.)	104,2	100	94,6	102,7	97,7
Tłuszcze (g.)	110,1	66,8	76,6	76,8	54,7
Węglowodany (g.)	300,3	259,5	263,2	259,9	223,9
W tym cukry (g)	21	24	19	18	15
Błonnik (g)	28,5	20,2	18,8	32,9	31,2
Sól (g)	5	5	5	5	5