

JADŁOSPIS 09.08.2024r.

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

ŚNIADANIE

I	Dżem 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., banan ½ szt. (65g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
IV	Dżem 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., banan ½ szt. (65g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawioraka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V	Serek ze śmietaną ⁶ 100g., pomidor ½ szt. (70g.), kiełki 5g., banan ½ szt. (65g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
VI	Serek ze śmietaną ⁶ 100g., pomidor ½ szt. (70g.), kiełki 5g., banan ½ szt. (65g.), 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	Dżem 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., banan ½ szt. (65g.), masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawioraka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V/IXb	Serek ze śmietaną ⁶ 130g., banan ½ szt. (65g.), masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawioraka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XIIb	Serek ze śmietaną ⁶ 70g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
dializy	I – 6, IV - 1

OBIAD

I	Jarzynowa z kalafiejem ^{1,2,6,8} 300ml., kotlet rybny pieczony ^{1,2,3} 100g., sos ziołowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., surówka z kiszanej kapusty 150g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Jarzynowa z kalafiejem ^{1,2,6,8} 300ml., 300ml., kotlet rybny parowany ^{1,2,3} 100g., sos ziołowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., szpinak ^{1,6} 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Jarzynowa z kalafiejem ^{1,2,6,8} 300ml., kotlet rybny parowany ^{1,2,3} 100g., sos ziołowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., surówka z kiszanej kapusty 150g., kompot owocowy 200ml *
VI	Jarzynowa z kalafiejem ^{1,2,6,8} 300ml., kotlet rybny parowany ^{1,2,3} 100g., ziemniaki 200g., surówka z kiszanej kapusty 150g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Jarzynowa z kalafiejem ^{1,2,6,8} 300ml., mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Jarzynowa z kalafiejem ^{1,2,6,8} 300ml., ryba ³ (zmielona) 50g., sos ziołowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., szpinak ^{1,6} 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	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ² 60g., ser żółty ⁶ 25g., sałatka 60g., dressing ziołowy 5g., masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Pasta z jaj i sera z koperkiem ^{2,6} 60g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), sałatka 60g., dressing ziołowy 5g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), herbata 250ml.*
V	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ² 60g., ser żółty ⁶ 25g., sałatka 60g., dressing ziołowy 5g., masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ² 60g., 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	Pasta z jaj i sera z koperkiem ^{2,6} 60g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), herbata 250ml. *
V/IXb	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ² 60g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), herbata 250ml. *
XIIb	Białko jaja ² (zmielone) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), herbata 250ml. *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Maślanka⁶ 400 ml

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	IXb	V	VI
Wartość energetyczna (kcal)	2580,6	2295,9	2236,8	2280	1853,9
Białko (g.)	104,4	110	107,1	104,7	92,5
Tłuszcze (g.)	100,3	76,3	78,7	91,5	65,5
Węglowodany (g.)	331,2	301,6	282,9	279,7	242,4
W tym cukry (g)	37	36	30	29	20
Błonnik (g)	28,4	20,7	17,9	34,4	31,9
Sól (g)	5	5	5	5	5