

JADŁOSPIS 12.08.2024r.

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

ŚNIADANIE

| | |
|---------|---|
| I | Twarożek z suszonymi pomidorami i szczypiorkiem ⁶ 100g., pomidor ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. * |
| IV | Pomidorowy twarożek z ziołami ^{6,8} 100g., 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 | Twarożek z suszonymi pomidorami i szczypiorkiem ⁶ 100g., 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 | Twarożek z suszonymi pomidorami i szczypiorkiem ⁶ 100g., 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 | Pomidorowy twarożek z ziołami ^{6,8} 130g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. * |
| V/IXb | Twarożek z suszonymi pomidorami i szczypiorkiem ⁶ 130g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. * |
| XIIb | Serek ze śmietaną ⁶ 70g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. * |
| dializy | I – 6, IV - 1 |

OBIAD

| | |
|--------------|--|
| I | Brokułowa ^{1,6,8} 300ml., leczo z cukinią i kurczakiem ^{1,6,8} 250ml., ziemniaki 200g., jabłko 1szt. (160g.), kompot owocowy 200ml * |
| IV, VII | Brokułowa ^{1,6,8} 300ml., leczo z cukinią i kurczakiem ^{1,6,8} 250ml., ziemniaki 200g., jabłko pieczone 1szt. (140g.), kompot owocowy 200ml * |
| V | Brokułowa ^{1,6,8} 300ml., leczo z cukinią i kurczakiem ^{1,6,8} 250ml., ziemniaki 200g., jabłko 1szt. (160g.), kompot owocowy 200ml * |
| VI | Brokułowa ^{1,6,8} 300ml., leczo z cukinią i kurczakiem ^{1,6,8} 250ml., ziemniaki 200g., jabłko 1szt. (160g.), kompot owocowy 200ml * |
| IXa | Brokułowa ^{1,6,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) * |
| IXb V/IXb | Brokułowa ^{1,6,8} 300ml., mięso (zmielone) 50g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., jabłko pieczone 1szt. (140g.), 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 | Kiełbasa żywiecka ^{1,5} 30g., ser topiony ⁶ 1szt. (17,5g.) papryka 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.* |
| IV | Szynka konserwowa ^{1,5} 30g., serek wiejski Grani ⁶ 1szt. (150g.), pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.* |
| V | Szynka konserwowa ^{1,5} 30g., serek wiejski Grani ⁶ 1szt. (150g.), papryka 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. * |
| VI | Szynka konserwowa ^{1,5} 30g., serek wiejski Grani ⁶ 1szt. (150g.), 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 | Szynka konserwowa ^{1,5} (zmielona) 30g., serek ze śmietaną ⁶ 100g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. * |
| XIIb | Wędlina ⁵ (zmielona) 50g., 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 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, makadama 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, jai, mleka, soi, orzechów, glutenu.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

| Dieta | I | IV | IXb | V | VI |
|-----------------------------|----------|-----------|------------|----------|-----------|
| Wartość energetyczna (kcal) | 2031 | 2061,9 | 2405,5 | 1861,5 | 1642,9 |
| Białko (g.) | 83 | 97,7 | 103,7 | 94,6 | 90,7 |
| Tłuszcze (g.) | 72,2 | 66,3 | 83,9 | 65 | 50,5 |
| Węglowodany (g.) | 276,9 | 280,1 | 320,2 | 242,4 | 223,4 |
| W tym cukry (g) | 35 | 32 | 33 | 23 | 17 |
| Błonnik (g) | 28,6 | 22,9 | 23 | 35,5 | 33,8 |
| Sól (g) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |

