

JADŁOSPIS 17.09.2024r.

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

ŚNIADANIE

I	Polędwica sopocka ^{1,5} 30g., serek wiejski Grani ⁶ 1szt. (150g.), 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	Schab pieczony ^{1,5} 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawioraka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V	Schab pieczony ^{1,5} 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., 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	Schab pieczony ^{1,5} 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., 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, V/IXb	Schab pieczony ^{1,5} (zmielony) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., 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 – 1, V - 2

OBIAD

I	Barszcz zabieleny z makaronem ^{1,2,6,8} 300ml., kotlet schabowy ^{1,2} 100g., ziemniaki 200g., marchewka z groszkiem ¹ 150g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Barszcz zabieleny z makaronem ^{1,2,6,8} 300ml., galantyna z warzywami ^{1,2} 100g., sos pietruszkowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., szpinak ^{1,6} 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Barszcz zabieleny z makaronem ^{1,2,6,8} 300ml., galantyna z warzywami ^{1,2} 100g., sos pietruszkowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., szpinak ^{1,6} 150g., kompot owocowy 200ml *
VI	Barszcz zabieleny z makaronem ^{1,2,6,8} 300ml., galantyna z warzywami ^{1,2} 100g., ziemniaki 200g., szpinak ^{1,6} 150g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Barszcz zabieleny z makaronem ^{1,2,6,8} 300ml., mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Barszcz zabieleny z makaronem ^{1,2,6,8} (zmielony) 300ml., mięso (zmielone) 50g., sos pietruszkowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., szpinak ^{1,6} (zmielony) 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	Jajko na twardo ² 1szt. (50g.), polędwica drobiowa ^{1,5} 30g., 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., sałatka 60g., dressing ziołowy 5g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), herbata 250ml.*
V	Jajko na twardo ² 1szt. (50g.), polędwica drobiowa ^{1,5} 30g., sałatka 60g., dressing ziołowy 5g., masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Jajko na twardo ² 1szt. (50g.), polędwica drobiowa ^{1,5} 30g., 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 ^{1,5} (zmielona) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), herbata 250ml. *
XIIb	Wędlina (zmielona) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), herbata 250ml. *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Śliwki 3szt. (150g), IXb, IV – 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)	2439,1	2119,7	2208,9	2063,6	1691
Białko (g.)	105,1	91	96,1	90,6	84,6
Tłuszcze (g.)	98,5	75,9	76,2	79	59,9
Węglowodany (g.)	297,1	277,3	292,7	264,1	218,7
W tym cukry (g)	38	34	32	23	19
Błonnik (g)	27,8	21,9	20,4	33,8	31,2
Sól (g)	5	5	5	5	5