

JADŁOSPIS 18.09.2024r.

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

ŚNIADANIE

I	Szynka biała ^{1,5} 50g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), papryka 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 biała ^{1,5} 50g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V	Szynka biała ^{1,5} 50g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), papryka 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
VI	Szynka biała ^{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), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
IXa	Zupa mleczna ^{1,6} , masło ⁶ 15g., żółtko jaja ² - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, V/IXb	Szynka biała ^{1,5} (zmielona) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XIIb	Serek ze śmietaną ⁶ 70g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
dializy	I – 6, IV - 1

OBIAD

I	Wiedeńska ^{1,8} 300ml., kotlet pożarski z kukurydzą i papryką ^{1,2} 100g., ziemniaki 200g., sałatka z buraków 150g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Wiedeńska ^{1,8} 300ml., kotlet rybny parowany ^{1,2,3} 100g., ziemniaki 200g., sos cytrynowy ^{1,6,8} 100ml., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Wiedeńska ^{1,8} 300ml., kotlet rybny parowany ^{1,2,3} 100g., ziemniaki 200g., sos cytrynowy ^{1,6,8} 100ml., sałatka z buraków 150g., kompot owocowy 200ml *
VI	Wiedeńska ^{1,8} 300ml., kotlet rybny parowany ^{1,2,3} 100g., ziemniaki 200g., sałatka z buraków 150g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Wiedeńska ^{1,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Wiedeńska ^{1,8} (czysta) 300ml., ryba ³ (zmielona) 50g., sos cytrynowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., buraki z olejem 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	Serek z ogórkiem kiszonym i koperkiem ⁶ 70g., szynka konserwowa ^{1,5} 30g., pomidor ¼ szt. (35g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Serek z koperkiem ⁶ 70g., szynka konserwowa ^{1,5} 30g., pomidor sparzony ¼ szt. (35g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml.*
V	Serek z koperkiem ⁶ 70g., szynka konserwowa ^{1,5} 30g., pomidor ¼ szt. (35g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Serek z koperkiem ⁶ 70g., szynka konserwowa ^{1,5} 30g., pomidor ¼ szt. (35g.), 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	Serek z koperkiem ⁶ 100g., szynka konserwowa ^{1,5} (zmielona) 30g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml. *
XIIb	Wędlina ⁵ (zmielona) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml. *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Maślanka naturalna⁶ 1szt. (400ml.)

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)	2216,3	2160,4	2207	2057,5	1725,1
Białko (g.)	107,6	110,8	113,5	107,5	102,5
Tłuszcze (g.)	73,2	67,8	80	66,7	47,6
Węglowodany (g.)	292,6	285,2	265,3	270,7	234,3
W tym cukry (g)	35	29	29	23	17
Błonnik (g)	22,8	17,5	14,8	29,1	27,4
Sól (g)	5	5	5	5	5