

JADŁOSPIS 19.09.2024r.

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

ŚNIADANIE

I	Kielbaska śląska na ciepło ^{1,5} 1szt. (50g.), musztarda ⁹ 20g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), ogórek zielony 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 krucha ^{1,5} 50g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), ogórek zielony bez skórki 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V	Szynka krucha ^{1,5} 50g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), ogórek zielony 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
VI	Szynka krucha ^{1,5} 50g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), ogórek zielony 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 krucha ^{1,5} (zmielona) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XIIb	Wędlina ⁵ (zmielona) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
dializy	I – 1, V - 2

OBIAD

I	Zupa brokułowa ^{1,6,8} 300ml., leczy z cukinią i kurczakiem ⁸ 250ml., ziemniaki 200g., jabłko 1szt. (160g.), kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Zupa brokułowa ^{1,6,8} 300ml., leczy z cukinią i kurczakiem ⁸ 250ml., ziemniaki 200g., jabłko pieczone 1szt. (140g.), kompot owocowy 200ml *
V	Zupa brokułowa ^{1,6,8} 300ml., leczy z cukinią i kurczakiem ⁸ 250ml., ziemniaki 200g., jabłko 1szt. (160g.), kompot owocowy 200ml *
VI	Zupa brokułowa ^{1,6,8} 300ml., leczy z cukinią i kurczakiem ⁸ 250ml., ziemniaki 200g., jabłko 1szt. (160g.), kompot owocowy 200ml *
IXa	Zupa brokułowa ^{1,6,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb, V/IXb	Zupa brokułowa ^{1,6,8} (zmielona) 300ml., mięso (zmielone) 50g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., jabłko pieczone 1szt. (140g.), kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszka manną ^{1,8} , filet drobiowy 55g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *

KOLACJA

I	Pasta z ciecierzycy z suszonymi pomidorami ⁵ 100g., pomidor ¼ szt. (35g.), liść sałaty, 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., pomidor sparzony ¼ szt. (35g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Pasta z ciecierzycy z suszonymi pomidorami ⁵ 100g., pomidor ¼ szt. (35g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Pasta z ciecierzycy z suszonymi pomidorami ⁵ 100g., 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	Polędwica drobiowa ^{1,5} (zmielona) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
V/IXb	Pasta z ciecierzycy z suszonymi pomidorami ⁵ 100g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., 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 – Sok marchwiowo- owocowy 1szt. (300ml.) V, VI, V/IXb – Owsianka w tubce 1szt.

SUBSTANCJE OBECNE W ŻYWNOŚCI POWODUJĄCE REAKCJE ALERGIICZNE

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)	2374	2049,1	2166,9	2049,4	1800,7
Białko (g.)	82,2	94,1	100,9	80,2	76,5
Tłuszcze (g.)	85,6	61,7	75,7	74,9	61,2
Węglowodany (g.)	335,5	292,3	281,7	282	253,6
W tym cukry (g)	35	29	29	23	17
Błonnik (g)	38,2	26,2	23	38,9	37,4
Sól (g)	5	5	5	5	5