

JADŁOSPIS 06.02.2025r.

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.), 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} 30g., serek wiejski Grani ⁶ 1szt. (150g.), 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	Schab pieczony ^{1,5} 30g., serek wiejski Grani ⁶ 1szt. (150g.), 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} 30g., serek wiejski Grani ⁶ 1szt. (150g.), 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) 30g., serek ze śmietaną ⁶ 100g., 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 – 2, V - 2

OBIAD

I	Zupa ziemniaczana Solferino ^{1,6,8} 300ml., makaron ^{1,2} 180g., sos a'la carbonara ^{1,6,8} 200ml., jabłko 1szt. (150g.), kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Zupa ziemniaczana Solferino ^{1,6,8} 300ml., makaron ^{1,2} 180g., sos szpinakowy z mięsem ^{1,6,8} 200ml., jabłko pieczone 1szt. (150g.), kompot owocowy 200ml *
V	Zupa ziemniaczana Solferino ^{1,6,8} 300ml., makaron ^{1,2} 180g., sos szpinakowy z mięsem ^{1,6,8} 200ml., jabłko 1szt. (150g.), kompot owocowy 200ml *
VI	Zupa ziemniaczana Solferino ^{1,6,8} 300ml., makaron ^{1,2} 180g., sos szpinakowy z mięsem ^{1,6,8} 200ml., jabłko 1szt. (150g.), kompot owocowy 200ml *
IXa	Zupa ziemniaczana Solferino ^{1,6,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb, V/IXb	Zupa ziemniaczana Solferino ^{1,6,8} 300ml., mięso (zmielone) 50g., sos szpinakowy ^{1,6,8} (zmielony) 100ml., ziemniaki puree 200g., jabłko pieczone 1szt. (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	Smalec z fasoli z jabłkiem ⁵ 100g., ogórek kiszony 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Szynka krucha ⁵ 50g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL-serek ⁶ 50g.), pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Smalec z fasoli z jabłkiem ⁵ 100g., ogórek kiszony 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Smalec z fasoli z jabłkiem ⁵ 50g., ogórek kiszony 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	Szynka krucha ⁵ (zmielona) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
V/IXb	Smalec z fasoli z jabłkiem 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 – Serek homogenizowany⁶ 1szt. (120g)

V – Jogurt naturalny⁶ 1szt. (200ml)

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)	2269,2	2304	2237	2092,7	1782,3
Białko (g.)	78,2	111,1	101,2	91,9	87,1
Tłuszcze (g.)	80,9	74,9	83,3	70,9	54,1
Węglowodany (g.)	320	304,4	277,8	287,9	252
W tym cukry (g)	35	29	29	23	17
Błonnik (g)	25,9	16,5	14,9	33,1	31,4
Sól (g)	5	5	5	5	5