

JADŁOSPIS 07.02.2025r.

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

ŚNIADANIE

I	Miód 1szt. (25g.), serek ze śmietaną ⁶ 80g., pomarańcza 1 szt. (180g), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. * STACJ – Banan 1szt. (120g)
IV	Miód 1szt. (25g.), serek ze śmietaną ⁶ 80g., pomarańcza 1 szt. (180g), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. * STACJ – Banan 1szt. (120g)
V	Serek ze śmietaną ⁸ 100g., pomidor ½ szt. (70g.), kiełki 5g., pomarańcza 1 szt. (180g), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. * STACJ – Banan 1szt. (120g)
VI	Serek ze śmietaną ⁸ 100g., pomidor ½ szt. (70g.), kiełki 5g., pomarańcza 1 szt. (180g), liść sałaty, masło ⁶ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. * STACJ – Banan 1szt. (120g)
IXa	Zupa mleczna ^{1,6} , masło ⁶ 15g., żółtko jaja ² - zmiksowane (500 ml.) *
IXb	Miód 1szt. (25g.), serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. * STACJ – Banan 1szt. (120g)
V/IXb	Serek ze śmietaną ⁸ 130g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. * STACJ – Banan 1szt. (120g)
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	Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,6,8} 300ml., ryba smażona ³ 100g., jarzyna po grecku ⁸ 200ml, ziemniaki 200g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,6,8} 300ml., ryba parowana ³ 100g., jarzyna po grecku ⁸ 200ml, ziemniaki 200g., kompot owocowy 200ml *
V	Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,6,8} 300ml., ryba parowana ³ 100g., jarzyna po grecku ⁸ 200ml, ziemniaki 200g., kompot owocowy 200ml *
VI	Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,6,8} 300ml., ryba parowana ³ 100g., jarzyna po grecku ⁸ 200ml, ziemniaki 200g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,6,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami ^{1,6,8} 300ml., ryba ³ (zmielona) 50g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 150g., kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszka miana ^{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.), ser żółty ⁶ 25g., rzodkiewka plastry 40g, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Jajko na miękko ² 1szt. (50g.), ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), pomidor sparzony ½ szt. (70g.), masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Jajko na twardo ² 1szt. (50g.), ser żółty ⁶ 25g., pomidor ½ szt. (70g.), masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Jajko na twardo ² 1szt. (50g.), pomidor ½ szt. (70g.), 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	Jajko ² (zmielone) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
XIIb	Białko jaja ² (zmielone) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Kiwi 1szt. (80g), IXb – Mus owocowy 1szt.**SUBSTANCJE OBECNE W ŻYWNOSCI 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.

DZIAŁ ŻYWIENIA ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY JADŁOSPISU

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Dieta	I	IV	IXb	V	VI
Wartość energetyczna (kcal)	2135,7	2065,5	2040,4	2030	1651,1
Białko (g.)	86,2	89,7	84	89,1	79
Tłuszcze (g.)	71,8	66,8	76,3	77	51
Węglowodany (g.)	299,5	287,4	259,9	262,5	236,3
W tym cukry (g)	37	36	30	29	20
Błonnik (g)	27,2	22,1	13,8	35	34,7
Sól (g)	5	5	5	5	5