

JADŁOSPIS 09.02.2025r.

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

ŚNIADANIE

I	Szynka konserwowa ^{1,5} 50g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), pomidor ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kakao ^{1,6} 250ml.*
IV	Szynka konserwowa ^{1,5} 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), kakao ^{1,6} 250ml.*
V	Szynka konserwowa ^{1,5} 50g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), pomidor ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kakao bez cukru ^{1,6} 250ml.*
VI	Szynka konserwowa ^{1,5} 50g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), pomidor ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kakao bez cukru ^{1,6} 250ml.*
IXa	Zupa mleczna ^{1,6} , masło ⁶ 15g., żółtko jaja ² - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, V/IXb	Szynka konserwowa ^{1,5} (zmielona) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,6} 250ml., (V/IXb- kakao bez cukru ^{1,6} 250ml.) *
XIIb	Serek ze śmietaną ⁶ 70g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), mleko ⁶ 250ml. *
dializy	-

OBIAD

I	Rosół z makaronem ^{1,2,8} 300ml., pulpet drobiowy ^{1,2} 100g., ziemniaki 200g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., surówka z białej kapusty ⁸ 150g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Rosół z makaronem ^{1,2,8} 300ml., pulpet drobiowy ^{1,2} 100g., ziemniaki 200g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., marchew oprószana ¹ 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Rosół z makaronem ^{1,2,8} 300ml., pulpet drobiowy ^{1,2} 100g., ziemniaki 200g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., surówka z białej kapusty ⁸ 150g., kompot owocowy 200ml *
VI	Rosół z makaronem ^{1,2,8} 300ml., pulpet drobiowy ^{1,2} 100g., ziemniaki 200g., surówka z białej kapusty ⁸ 150g, kompot owocowy 200ml *
IXa	Rosół z makaronem ^{1,2,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Rosół (czysty) ^{1,2,8} 300ml., mięso (zmielone) 50g., ziemniaki puree 200g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., marchew puree ¹ 150g., 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	Kiełbaska biała cienka na ciepło ^{1,5} 2szt. (100g.), chrzan ⁹ 20g., ogórek zielony 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Schab pieczony ^{1,5} 50g., serek ziołowy ⁶ 50g., ogórek zielony bez skórki 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora),herbata 250ml.*
V	Schab pieczony ^{1,5} 50g., serek ziołowy ⁶ 50g., ogórek zielony 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Schab pieczony ^{1,5} 50g., serek ziołowy ⁶ 50g., ogórek zielony 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, V/IXb	Schab pieczony ^{1,5} (zmielony) 50g., serek ziołowy ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora),herbata 250ml. *
XIIb	Wędlina (zmielona) 50g.,masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora),herbata 250ml. *

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – 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)	2163,6	2058,7	2009,2	2045,6	1636,4
Białko (g.)	99,5	103,6	110,9	97,6	94,1
Tłuszcze (g.)	90,5	68,7	69,3	88,3	50,4
Węglowodany (g.)	250	266,6	244,6	230,2	216,1
W tym cukry (g)	27	26	25	23	19
Błonnik (g)	24,5	20,1	18,1	30,3	29,2
Sól (g)	5	5	5	5	5