

JADŁOSPIS 27.06.2026r.
SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2, I FILIA 3

ŚNIADANIE

I	Parówka z szynki ⁶ 100% na ciepło 2szt, dżem ¹² 1szt, ketchup ¹² 1szt, roszpinka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromka baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
II	Szynka biała ⁶ 50g, serek ze śmietaną ⁷ 30g, dżem ¹² 1szt, roszpinka z kielkami słonecznika 7g, <u>jogurt⁷ 1 szt.</u> , masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml.
IV	Szynka biała ⁶ 50g, dżem ¹² 1szt, roszpinka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
V	Parówka z szynki ⁶ 100% na ciepło 2szt, ser delisser ⁷ 1szt, ketchup ¹² 1szt, roszpinka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
VI	Parówka z szynki ⁶ 100% na ciepło 2szt, ketchup ¹² 1szt, roszpinka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
IXa	Zupa mleczna z pieczonym jabłkiem i kaszką manną ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmkisowane (500 ml) *
IXb,XIIb	Kaszka manna z jabłkiem pieczonym na mleku ⁷ z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Serek ze śmietaną ⁷ 70g, miód ¹² 2szt, roszpinka z kielkami słonecznika 7g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromka baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml. *
dializy	-

OBIAD

I	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,7,9} 300ml., noga pieczona z kurczaka z cebulką 1 szt., ziemniaki gotowane 200g., buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g., kompot owocowy 200ml *
II	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,7,9} 300ml., noga z kurczaka gotowana 1szt., ziemniaki gotowane 200g., sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml., buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g., jogurt ⁷ 1 szt., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,7,9} 300ml., noga z kurczaka gotowana 1szt., ziemniaki gotowane 200g., sos koperkowy ^{1,7,9} 100ml., buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,7,9} 300ml., noga z kurczaka gotowana 1szt., ziemniaki gotowane 200g., buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g., kompot owocowy 200ml *
VI	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,7,9} 300ml., noga z kurczaka gotowana 1szt., ziemniaki gotowane 200g., buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki 150g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Krupnik z kaszą jęczmienną z mięsem drobiowym i śmietanką ^{1,7,9} - zmiksowane (500ml) *
IXb V/IXb	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,7,9} (zmielony) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos koperkowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml, ziemniaki puree 200g., buraki gotowane z oliwą i natką pietruszki (zmielone) 150g., kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszką manną ^{1,9} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Krupnik z kaszą jęczmienną na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml., leczo warzywne z fasolą ⁹ 250ml, ziemniaki gotowane 200g., buraki z oliwą i natką pietruszki 150g., kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Szynka konserwowa ⁶ 30g, twarożek z siemieniem lnianym i pieczonym czosnkiem ⁷ 70g, mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
II	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, serek ze śmietaną ⁷ 100g, mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml*
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 30g, serek ze śmietaną ⁷ 70g, mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml*
V	Szynka konserwowa ⁶ 30g, twarożek z siemieniem lnianym i pieczonym czosnkiem ⁷ 70g, mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Szynka konserwowa ⁶ 30g, twarożek z siemieniem lnianym i pieczonym czosnkiem ⁷ 70g, mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml.*
IXa	Zupa mleczna z pieczonym jabłkiem i kaszką kukurydzianą ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, XIIb	Kaszka kukurydziana z jabłkiem pieczonym na mleku ⁷ z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Twarożek z siemieniem lnianym i pieczonym czosnkiem ⁷ 100g, mix sałat z pomidorem, ogórkiem i pesto pietruszkowym 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Jabłko 1szt, IV, IXb, STACJ – Jabłko pieczone 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. skorupiaki i produkty pochodne
3. jaja i produkty pochodne
4. ryby i produkty pochodne
5. orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. soja i produkty pochodne
7. mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. orzechy tj. migdały, orzechy włoskie, orzechy laskowe, orzechy brazylijskie a także produkty pochodne
9. seler i produkty pochodne
10. gorczyca i produkty pochodne
11. sezam i produkty pochodne
12. dwutlenek siarki i siarczyny
13. łubin i produkty pochodne
14. mięczaki 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	II	IV	IXb	V	VI	wege
Wartość energetyczna (kcal)	2117,7	2239,7	2096,8	2086,1	1981,2	1665,5	2075,9
Białko (g.)	100,1	120,4	105,3	75,2	98,8	94,5	71,7
Tłuszcze (g.)	94	89,1	84,1	96,2	85,4	62	78,2
W tym kwasy tłuszczowe nasycone (g.)	31,2	20,5	20,4	20,4	28,5	22,3	20,2
Węglowodany (g.)	229,2	248,5	239	238,8	218,9	196,1	587,3
W tym cukry (g)	35	30	30	20	29	18	35
Błonnik (g)	23,1	19,3	19,2	16,4	29,6	27,8	35,8
Sód (mg)	2015,6	1985,4	1965,5	1899	2010,5	1854,4	1658,4

JADŁOSPIS 28.06.2026r.

SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2 I FILIA 3

ŚNIADANIE

I	Kielbaska śląska cienka ⁶ na ciepło 1szt, szynka zielonogórska ⁶ 30g, musztarda ^{10,12} 1szt, ogórek zielony z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kakao ^{1,7} 250ml*
II	Szynka biała ⁶ 50g, ser biały ⁷ 100g, ogórek zielony bez skórki z oliwą i koperkiem 50g, <u>jogurt⁷ 1 szt.</u> , masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,7} 250ml*
IV	Szynka biała ⁶ 50g, ser biały ⁷ 50g, ogórek zielony bez skórki z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,7} 250ml*
V	Kielbaska śląska cienka ⁶ na ciepło 1szt, szynka zielonogórska ⁶ 30g, musztarda ^{10,12} 1szt, ogórek zielony z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), herbata bez cukru 250ml *
VI	Kielbaska śląska cienka ⁶ na ciepło 1szt, szynka zielonogórska ⁶ 30g, musztarda ^{10,12} 1szt, ogórek zielony z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g (3 kromki razowego), kakao bez cukru ^{1,7} 250ml*
Ixa	Bananowa zupa mleczna z dodatkiem kaszki manny ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, XIIb	Bananowa kaszka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Dżem ¹² 2szt, jajko na twardo ³ 1szt, ogórek zielony z oliwą i koperkiem 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kakao ^{1,7} 250ml*

OBIAD

I	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., schab pieczony 80g, sos pieczeniowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, surówka z młodej kapusty ze szczypiorkiem i koperkiem 150g., kompot owocowy 200ml *
II	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa gotowana ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., sos dyniowy ^{1,7,9} 100ml, gotowany szpinak ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa gotowana ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g., sos dyniowy ^{1,7,9} 100ml, gotowany szpinak ⁷ 150g, kompot owocowy 200ml *
V	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa gotowana ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g, surówka z młodej kapusty ze szczypiorkiem i koperkiem 150g., kompot owocowy 200ml *
VI	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., bitka schabowa gotowana ¹ 80g., ziemniaki gotowane 200g, surówka z młodej kapusty ze szczypiorkiem i koperkiem 150g., kompot owocowy 200ml *
Ixa	Rosół z makaronem i mięsem drobiowym ^{1,9} - zmiksowane (500ml) *
IXb V/Ixb	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., ziemniaki puree 200g., sos dyniowy ^{1,7,9} (zmielony) 100ml., gotowany szpinak ⁷ (zmielony) 150g, kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszka manną ^{1,9} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Rosół z makaronem ^{1,9} 300ml, kotlety sojowe pieczone ^{1,2,6,9} 100g, sos dyniowy ^{1,7,9} 100ml, ziemniaki gotowane 200g, surówka z młodej kapusty ze szczypiorkiem i koperkiem 150g., kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Polędwica sopocka ⁶ 50g, serek ziołowy ⁷ 50g, rzodkiewka plastry 40g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml*
II	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, serek ziołowy ⁷ 80g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
IV	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, serek ziołowy ⁷ 50g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, serek ziołowy ⁷ 50g, rzodkiewka plastry 40g, masło ⁷ 16g, pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml.*
VI	Polędwica drobiowa ⁶ 50g, serek ziołowy ⁷ 50g, rzodkiewka plastry 40g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml.*
Ixa	Bananowa zupa mleczna z kaszy jaglanej ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, XIIb	Bananowa jaglanka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Serek ziołowy ⁷ 100g, rzodkiewka plastry 40g, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml*

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Mus owocowo warzywny 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. skorupiaki i produkty pochodne
 3. jaja i produkty pochodne
 4. ryby i produkty pochodne
 5. orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
 6. soja i produkty pochodne
 7. mleko i produkty pochodne (łącznie z laktazą)
 8. orzech tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, makadamia lub orzechy brazylijskie a także produkty pochodne
 9. seler i produkty pochodne
 10. gorczyca i produkty pochodne
 11. sezam i produkty pochodne
 12. dwutlenek siarki i siarczyny
 13. lubin i produkty pochodne
 14. mięczaki 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	II	IV	IXb	V	VI	wege
Wartość energetyczna (kcal)	2186,5	2163,3	2088,7	2058,3	2152,5	1746,2	2126,9
Białko (g.)	99,5	119,7	106	76,9	96,2	92,6	84,1
Tłuszcze (g.)	87,3	68	63,1	89,6	74,8	61,2	78,8
W tym kwasy tłuszczowe nasycone (g)	22,5	21,2	20,5	20,4	20,4	20,3	19,5
Węglowodany (g.)	264,5	277,9	284,9	243,8	292	222,9	270,5
W tym cukry (g)	27	30	30	25	23	19	27
Błonnik (g)	29,9	19,4	20,6	15,2	38,9	35,4	37,5
Sód (mg)	1985,4	1854,5	1968,4	1854,2	1897,5	1854,1	1974,5

JADŁOSPIS 29.06.2026r.

SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2 I FILIA 3

ŚNIADANIE

I	Szynka krucha ⁶ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., majonez ³ 1szt, rukola z papryką 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
II	Szynka biała ⁶ 50g, jajko na miękko ³ 2 szt., pomidor ½ szt, <u>jogurt⁷ 1szt.</u> , masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
IV	Szynka biała ⁶ 50g, jajko na miękko ³ 1 szt., pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml.*
V	Szynka krucha ⁶ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., rukola z papryką 50g, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
VI	Szynka krucha ⁶ 50g, jajko na twardo ³ 1 szt., rukola z papryką 50g, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
IXa	Cynamonowa zupa mleczna z dodatkiem płatków owsianych ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, XIIb	Cynamonowa owsianka na mleku z dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Jajko na twardo ³ 2 szt., majonez ³ 1 szt., rukola z papryką 50g, masło ⁷ 16g, pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka poznańska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,7} 250ml *
dializy	I – 5, IV – 1, V-1

OBIAD

I	Zupa wiosenna ^{1,7,9} 300ml., gulasz wielkopolski z cebulką ^{1,7,9} 200ml, gotowane kopytka ^{1,3} 200g, gotowana fasolka szparagowa 150g, kompot owocowy 200ml *
II	Zupa wiosenna ^{1,7,9} 300ml., gulasz z kurczaka ^{1,7} 200ml, gotowane kopytka ^{1,3} 200g, sałata lodowa z dressingiem ziołowym 40g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Zupa wiosenna ^{1,7,9} 300ml., gulasz z kurczaka ^{1,7} 200ml, gotowane kopytka ^{1,3} 200g, sałata lodowa z dressingiem ziołowym 40g, kompot owocowy 200ml *
V	Zupa wiosenna ^{1,7,9} 300ml., gulasz wielkopolski z cebulką ^{1,7,9} 200ml, gotowana kasza pęczak ¹ 170g, gotowana fasolka szparagowa 150g, kompot owocowy 200ml *
VI	Zupa wiosenna ^{1,7,9} 300ml., gulasz wielkopolski z cebulką ^{1,7,9} 200ml, gotowana kasza pęczak ¹ 140g, gotowana fasolka szparagowa 150g, kompot owocowy 200ml *
IXa	Zupa wiosenna z mięskiem drobiowym i śmietaną ^{1,7,9} zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Zupa wiosenna ^{1,7,9} (zmielona) 300ml., mięso drobiowe gotowane (zmielone) 80g., sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew kostka gotowana (zmielona) 150g, kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszka manną ^{1,9} , filet drobiowy gotowany 80g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,7,9} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
wege	Zupa wiosenna na wywarze warzywnym ^{1,7,9} 300ml., wegetariański gulasz ^{1,7,9} 200ml, gotowana kasza pęczak ¹ 170g, gotowana fasolka szparagowa 150g, kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Serek z suszonymi pomidorami i szczypiorkiem ⁷ 70g, salami wielkopolskie ⁶ 30g., pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
II	Pomidorowy serek z ziołami ⁷ 100g, polędwica drobiowa ⁶ 30g., pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
IV	Pomidorowy serek z ziołami ⁷ 70g, polędwica drobiowa ⁶ 30g., pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Serek z suszonymi pomidorami i szczypiorkiem ⁷ 70g, salami wielkopolskie ⁶ 30g., pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
VI	Serek z suszonymi pomidorami i szczypiorkiem ⁷ 70g, salami wielkopolskie ⁶ 30g., pomidor ½ szt, masło ⁷ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml *
IXa	Zupa mleczna z jabłkiem pieczonym i kaszką kukurydzianą ^{1,7} , masło ⁷ 15g., żółtko jaja ³ - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, V/IXb	Kaszka kukurydziana na mleku z jabłkiem pieczonym, dodatkiem żółtka jaja ³ , masła ⁷ i śmietany ⁷ - 500ml (zmiksowane)*
wege	Serek z suszonymi pomidorami i szczypiorkiem ⁷ 100g, pomidor ½ szt, masło ⁷ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Ciastko owsiane Sante^{1,3,7,5} 1szt IV, IXb – Mini biszkopci^{1,3} 1szt.

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. skorupki i produkty pochodne
3. jaja i produkty pochodne
4. ryby i produkty pochodne
5. orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. soja i produkty pochodne
7. mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. orzech tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, makadamia lub orzechy brazylijskie a także produkty pochodne
9. seler i produkty pochodne
10. gorczyca i produkty pochodne
11. sezam i produkty pochodne
12. dwutlenek siarki i siarczyny
13. lubin i produkty pochodne
14. mięczaki 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	II	IV	IXb	V	VI	wege
Wartość energetyczna (kcal)	2399,6	2167,6	1986,3	1938,3	2116,9	1801,2	2218,2
Białko (g.)	97	110,9	94,4	72,3	94,8	89,7	82,4
Tłuszcze (g.)	92,2	76,8	67,7	95	69,9	55,8	86,9
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	22,5	19,8	17,8	18,4	21,4	18,5	22,0
Węglowodany (g.)	297,9	252,6	244,6	208	283,4	240,1	273,6
W tym cukry (g)	35	29	29	29	23	17	35
Błonnik (g)	31,8	15,7	15,6	16,8	39,6	36,9	21,8
Sód (mg)	1985,4	1624,5	1856,4	1765,8	1925,6	1823,2	1975,6