

JADŁOSPIS 08.02.2024r.

WIELKOPOLSKIE CENTRUM ONKOLOGII

ŚNIADANIE

I	Kiełbasa krakowska ⁵ 30g., ser topiony ⁶ 1szt. (17,5g.), 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	Szynka krucha 50g., ser biały ⁶ 50g., 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. *
VII	Szynka krucha 50g., ser biały ⁶ 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 50g., ser biały ⁶ 50g., 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. *
IXa	Zupa mleczna ^{1,6} , masło ⁶ 15g., żółtko jaja ² - zmkisowane (500 ml.) *
IXb, V/IXb	Szynka krucha (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 (zmielona) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XI – b.ml/ b.lakt	Szynka krucha 50g., jajko ² ½ szt. (25g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa zbożowa czysta 250ml. *

OBIAD

I	Kalafiorowa ^{1,6,8} 300ml., wątróbka smażona z jabłkiem i cebulką ¹ 130g., ziemniaki 200g., surówka z kiszanej kapusty 150g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Kalafiorowa ^{1,6,8} 300ml., klopsik drobiowy z ryżem ^{1,2} 100g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., sałata ze śmietaną ⁶ 100g., kompot owocowy 200ml *
V	Kalafiorowa ^{1,6,8} 300ml., klopsik drobiowy z ryżem ^{1,2} 100g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., sałata ze śmietaną ⁶ 100g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Kalafiorowa ^{1,6,8} 300ml., mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmkisowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Kalafiorowa ^{1,6,8} 300ml., mięso (zmielone) 50g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., marchew puree 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. *
XI – b.ml/ b. lakt.	Kalafiorowa ^{1,8} (bezmleczna) 300ml., klopsik drobiowy z ryżem ^{1,2} 100g., sos pomidorowy ^{1,8} (bezmleczny) 100ml., ziemniaki 200g., marchew oprószana ¹ 150g., kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Pasta z groszku i słonecznika ^{6,8} 100g., papryka 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Szynka konserwowa ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
VII	Szynka konserwowa ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Szynka konserwowa ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., pomidor ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
IXa	Zupa mleczna ^{1,6} , masło ⁶ 15g., żółtko jaja ² - zmkisowane (500 ml.) *
Ixb, V/IXb	Szynka konserwowa ⁵ (zmielona) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., 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. *
XI – b.ml/ b. lakt.	Szynka konserwowa ⁵ 50g., dżem niskosłodzony 100% 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Sok pomidorowy 1szt. (300ml.)

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.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Dieta	I	IV	IXb	V	VI
Wartość energetyczna (kcal)	2347,9	2044,2	2069,7	1945,6	1596,8
Białko (g.)	93	98,4	100,3	95,7	89,6
Tłuszcze (g.)	97,6	69,5	77,4	68,8	49,1
Węglowodany (g.)	295	267,2	254,1	252,3	214,6
W tym cukry (g)	35	32	33	23	17
Błonnik (g)	35,3	21,2	21,6	32,6	30,6
Sól (g)	5	5	5	5	5