

JADŁOSPIS 15.02.2024r.

WIELKOPOLSKIE CENTRUM ONKOLOGII

ŚNIADANIE

I	Ser żółty ⁶ 50g., dżem niskosłodzony 100% 20g., 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. (ZOL- serek 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. *
V	Szynka krucha 50g., ser biały ⁶ 50g. (ZOL- serek 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 - zmiksowane (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., dżem niskosłodzony 100% 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa zbożowa czysta ^{1,6} 250ml. *

OBIAD

I	Krem dyniowy ^{1,6,8} 300ml., kotlet schabowy ^{1,2} 100g., ziemniaki 200g., surówka z białej kapusty ⁸ 150g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Krem dyniowy ^{1,6,8} 300ml., podudzie gotowane 1szt. (120g.), sos cytrynowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Krem dyniowy ^{1,6,8} 300ml., podudzie gotowane 1szt. (120g.), sos cytrynowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Krem dyniowy ^{1,6,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb/II V/IXb	Krem dyniowy ^{1,6,8} 300ml., mięso (zmielone) 100g., sos cytrynowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 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. *
XI – b.ml/ b.lakt.	Krem dyniowy (bezmleczna) ^{1,8} 300ml., podudzie gotowane 1szt. (120g.), sos cytrynowy (bezmleczny) ^{1,8} 100ml., ziemniaki 200g., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Polędwica drobiowa 50g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., papryka 30g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Szynka biała ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Szynka biała ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., 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 - zmiksowane (500 ml.) *
Ixb, V/IXb	Szynka biała ⁵ (zmielona) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 60g., 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 biała ⁵ 50g., jajko ² ½ szt (25g.), 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. orzechy 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)	2465,3	2135,4	2079,5	2029,8	1696,4
Białko (g.)	102,2	102,5	96,8	99,2	94,3
Tłuszcze (g.)	100,5	77,6	77,6	76,5	57,4
Węglowodany (g.)	303,5	268,5	260,1	253,6	217,2
W tym cukry (g)	35	32	33	23	17
Błonnik (g)	31	23,3	22,7	34,8	33
Sól (g)	5	5	5	5	5