

JADŁOSPIS 22.02.2024r.

WIELKOPOLSKIE CENTRUM ONKOLOGII

ŚNIADANIE

I	Polędwica sopocka ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., ogórek kiszony 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
IV	Polędwica sopocka ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V	Polędwica sopocka ⁵ 50g., serek ze śmietaną 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 - zmiksovane (500 ml.) *
Ixb/II, V/IXb/II	Polędwica sopocka (zmielona) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XIb/II	Wędlina (zmielona) 100g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XI- b.ml/ b.lakt.	Polędwica sopocka ⁵ 50g., jajko ² ½ szt. (25g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa zbożowa czysta ¹ 250ml. *

OBIAD

I	Kalafiorowa ^{1,6,8} 300ml., karkówka pieczona 100g., sos pieczeniowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., surówka z modrej kapusty 150g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Kalafiorowa ^{1,6,8} 300ml., klopsik drobiowy z kaszą jaglaną ^{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 kaszą jaglaną ^{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 - zmiksovane (500ml.) *
Ixb/II V/IXb/II	Kalafiorowa ^{1,6,8} 300ml., mięso (zmielone) 100g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 150g., kompot owocowy 200ml *
XIb	Rosół z kaszka manną ^{1,8} , filet drobiowy 100g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
XI- b.ml/ b.lakt.	Kalafiorowa (bezmleczna) ^{1,8} 300ml., klopsik drobiowy z kaszą jaglaną ^{1,2} 100g., sos pomidorowy (bezmleczny) ^{1,8} 100ml., ziemniaki 200g., szpinak (bezmleczny) 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	Serek z koperkiem ⁶ 100g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml.*
V	Serek z koperkiem ⁶ 100g., 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 - zmiksovane (500 ml.) *
Ixb/II, V/IXb/II	Serek z koperkiem ⁶ 130g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml. *
XIb/II	Serek ze śmietaną ⁶ 70g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml. *
XI- b.ml/ b.lakt.	Pasta z wędliny 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml.*

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Sok marchwiowo-owocowy 1szt. (300ml.) V- Owsianka Tymbark w tubce 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. 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)	2401,7	2137,4	2119,2	2018,8	1640,9
Białko (g.)	95,6	99	95,2	95,7	90,2
Tłuszcze (g.)	94,9	71,1	75,9	74,2	51
Węglowodany (g.)	307,7	286,1	275,1	258	220,2
W tym cukry (g)	35	32	33	23	17
Błonnik (g)	32,7	20,7	21,9	31,3	29,3
Sól (g)	5	5	5	5	5