

# JADŁOSPIS 11.02.2024r.

## WIELKOPOLSKIE CENTRUM ONKOLOGII

### ŚNIADANIE

I	Kielbaska biała cienka na ciepło <sup>5</sup> 1szt. (60g.), chrzan <sup>9</sup> 20g., ser biały <sup>6</sup> 50g., ogórek kiszony 50g., liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo mieszane <sup>1</sup> 10g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kakao <sup>1,6</sup> 250ml. *
IV	Szynka biała <sup>5</sup> 50g., ser biały <sup>6</sup> 50g., pomidor sparzony ¼ szt. (35g.), pomarańcza ½ szt. (100g.), liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 100g. (4 kromki kawiora), kakao <sup>1,6</sup> 250ml. *
V	Szynka biała <sup>5</sup> 50g., ser biały <sup>6</sup> 50g., pomidor ¼ szt. (35g.), pomarańcza ½ szt. (100g.), liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo razowe <sup>1</sup> 90g. (3 kromki razowego), kakao bez cukru <sup>1,6</sup> 250ml. *
IXa	Zupa mleczna <sup>1,6</sup> , masło <sup>6</sup> 15g., żółtko jaja <sup>2</sup> - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, V/IXb	Szynka biała <sup>5</sup> (zmielona) 50g., serek ze śmietaną <sup>6</sup> 80g., masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 100g. (4 kromki kawiora), kakao <sup>1,6</sup> 250ml., (V/IXb- kakao bez cukru <sup>1,6</sup> 250ml.)*
XIIb	Wędlina <sup>5</sup> (zmielona) 50g., masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 100g. (4 kromki kawiora), mleko <sup>6</sup> 250ml. *
XI – b.ml/ b.lakt.	Szynka biała <sup>5</sup> 50g., ser biały <sup>6</sup> 50g., jajko <sup>2</sup> ½ szt. (25g.), liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 100g. (4 kromki kawiora), kawa zbożowa czysta 250ml. *

### OBIAD

I	Rosół z makaronem <sup>1,2,8</sup> 300ml., udko pieczone w curry z cebulką 1szt. (120g.), ziemniaki 200g., colesław z modrej kapusty <sup>2,6,9</sup> 150g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Rosół z makaronem <sup>1,2,8</sup> 300ml., udko gotowane 1szt. (120g.), ziemniaki 200g., sos cytrynowy <sup>1,6,8</sup> 100ml., szpinak <sup>1,6</sup> 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Rosół z makaronem <sup>1,2,8</sup> 300ml., udko gotowane 1szt. (120g.), ziemniaki 200g., sos cytrynowy <sup>1,6,8</sup> 100ml., szpinak <sup>1,6</sup> 150g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Rosół z makaronem <sup>1,2,8</sup> , mięso (zmielone), śmietana <sup>6</sup> - zmiksowane (500ml.) *
IXb, V/IXb	Rosół z makaronem <sup>1,2,8</sup> 300ml., mięso (zmielone) 50g., ziemniaki 200g., sos cytrynowy <sup>1,6,8</sup> 100ml., szpinak <sup>1,6</sup> 150g., kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszka manną <sup>1,8</sup> , filet drobiowy 55g (zmielony), sos śmietanowy <sup>1,6,8</sup> 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
XI – b.ml/ b.lakt.	Rosół z makaronem <sup>1,2,8</sup> 300ml., udko gotowane 1szt. (120g.), ziemniaki 200g., sos cytrynowy (bezmleczny) <sup>1,8</sup> 100ml., szpinak (bezmleczny) <sup>1</sup> 150g., kompot owocowy 200ml *

### KOLACJA

I	Pasta z wędliny i sera białego <sup>6,8</sup> 60g., papryka 50g., liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo mieszane <sup>1</sup> 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Pasta z wędliny i sera białego <sup>6,8</sup> 60g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Pasta z wędliny i sera białego <sup>6,8</sup> 60g., pomidor ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo razowe <sup>1</sup> 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
IXa	Zupa mleczna <sup>1,6</sup> , masło <sup>6</sup> 15g., żółtko jaja <sup>2</sup> - zmiksowane (500 ml.) *
IXb, V/IXb	Pasta z wędliny i sera białego <sup>6,8</sup> 60g., serek ze śmietaną <sup>6</sup> 30g., masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
XIIb	Serek ze śmietaną <sup>6</sup> 70g., masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
XI- b.ml/ b.lakt.	Szynka zielonogórska 50g., dżem niskosłodzony 100% 50g., liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*

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

#### 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:**

<b>Dieta</b>	<b>I</b>	<b>IV</b>	<b>IXb</b>	<b>V</b>	<b>VI</b>
Wartość energetyczna (kcal)	2202,6	2088,5	2025,6	2051,2	1635,4
Białko (g.)	108,6	112,5	105,8	106,1	102,2
Tłuszcze (g.)	95,7	75,3	75,6	85,6	56,1
Węglowodany (g.)	241	251,6	240,1	230,2	193,9
W tym cukry (g)	27	26	25	23	19
Błonnik (g)	28,3	22,9	19,5	32,6	27,5
Sól (g)	5	5	5	5	5