

JADŁOSPIS 18.02.2024r.
WIELKOPOLSKIE CENTRUM ONKOLOGII

ŚNIADANIE

I	Pasta z wędliny z majonezem ^{2,5} 70g., ser biały ⁶ 30g., ogórek kiszony 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kakao ^{1,6} 250ml. *
IV	Schab pieczony ⁵ 50g., ser biały ⁶ 30g., pomarańcza ½ szt. (100g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), kakao ^{1,6} 250ml. *
V	Schab pieczony ⁵ 50g., ser biały ⁶ 30g., pomarańcza ½ szt. (100g.), ogórek kiszony 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kakao bez cukru ^{1,6} 250ml. *
IXa	Zupa mleczna ^{1,6} , masło ⁶ 15g., żółtko jaja ² - zmiksowane (500 ml.) *
IXb/II, V/IXb	Schab pieczony ⁵ (zmielony) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 60g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), kakao ^{1,6} 250ml., (V/IXb- kakao bez cukru ^{1,6} 250ml.)*
XIIb	Wędlina ⁵ (zmielona) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), mleko ⁶ 250ml. *
XI – 1b.ml./ b.lakt.	Schab pieczony ⁵ 50g., jajko ² ½ szt. (25g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), kawa zbożowa czysta ¹ 250ml. *

OBIAD

I	Rosół z makaronem ^{1,2,8} 350ml., pulpet drobiowy ^{1,2} 70g., ziemniaki 200g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., brokuł z bułką tartą ^{1,6} 150g. kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Rosół z makaronem ^{1,2,8} 350ml., pulpet drobiowy ^{1,2} 70g., ziemniaki 200g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., sałata ze śmietaną ⁶ 100g., kompot owocowy 200ml *
V	Rosół z makaronem ^{1,2,8} 350ml., pulpet drobiowy ^{1,2} 70g., ziemniaki 200g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., sałata ze śmietaną ⁶ 100g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Rosół z makaronem ^{1,2,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb/II V/IXb	Rosół z makaronem ^{1,2,8} 350ml., mięso (zmielone) 100g., ziemniaki puree 200g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., marchew puree 150g., kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszka manna ^{1,8} , filet drobiowy 100g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
XI – b.ml/ b.lakt.	Rosół z makaronem ^{1,2,8} 350ml., pulpet drobiowy ^{1,2} 70g., ziemniaki 200g., sos pomidorowy (bezmleczna) ^{1,8} 100ml., marchew oprószana ¹ 150g., kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Szynka konserwowa ⁵ 50g., ser biały ⁶ 500g. (ZOL- serek ⁶ 50g.), pomidor ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Pasta z pieczonej pietruszki ^{6,8} 80g., polędwica sopocka ⁵ 25g., pomidor sparzony ¼ szt. (35g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml.*
V	Pasta z pieczonej pietruszki ^{6,8} 80g., polędwica sopocka ⁵ 25g., pomidor ¼ szt. (35g.), 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/II, V/IXb	Pasta z pieczonej pietruszki ^{6,8} 80g., polędwica sopocka (zmielona) ⁵ 25g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml. *
XIIb	Serek ze śmietaną ⁶ 70g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml. *
XI – b.ml/ b.lakt.	Pasta z pieczonej pietruszki (bezmleczna) ⁸ 50g., polędwica sopocka ⁵ 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml.*

**II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Sok owocowy 100% Cappy 1szt. (330ml.)
V- Owsianka Tymbark 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. 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)	2026,7	2066,7	2033,7	2011,1	1605,3
Białko (g.)	83,8	95,3	98,7	89,8	84,8
Tłuszcze (g.)	84	74,7	75,7	82,3	48,9
Węglowodany (g.)	247,1	266,5	251,8	246,4	223,6
W tym cukry (g)	27	26	25	23	19
Błonnik (g)	26,4	26,4	24,8	37,5	34,2
Sól (g)	5	5	5	5	5