

JADŁOSPIS 12.02.2024r.

WIELKOPOLSKIE CENTRUM ONKOLOGII

ŚNIADANIE

I	Pasta warzywno-brokulowa ⁸ 40g., ser biały ⁶ 50g., polędwica drobiowa 30g., pomidor ¼ szt. (35g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
IV	Pasta warzywno-brokulowa ⁸ 40g., ser biały ⁶ 50g., polędwica drobiowa 30g., pomidor sparzony ¼ szt. (35g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V	Pasta warzywno-brokulowa ⁸ 40g., ser biały ⁶ 50g., polędwica drobiowa 30g., pomidor ¼ szt. (35g.), 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	Pasta warzywno-brokulowa ⁸ 40g., polędwica drobiowa (zmielona) 30g., 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.	Pasta warzywno-brokulowa ⁸ 40g., polędwica drobiowa 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa zbożowa czysta ¹ 250ml. *

OBIAD

I	Szpinakowa z zacierką ^{1,2,6,8} 300ml., bigos z kiszonej i białej kapusty ¹ 250g., ziemniaki 200g., jabłko 1szt. (120g.), kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Szpinakowa z zacierką ^{1,2,6,8} 300ml., potrawka z kurczaka ^{1,6,8} 120ml., ryż paraboliczny 180g., marchew oprószana ¹ 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Szpinakowa z zacierką ^{1,2,6,8} 300ml., potrawka z kurczaka ^{1,6,8} 120ml., ryż paraboliczny 180g., brokuł na parze 150g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Szpinakowa z zacierką ^{1,2,6,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Szpinakowa z zacierką ^{1,2,6,8} 300ml., mięso (zmielone) 50g., sos śmietanowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 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.	Szpinakowa z zacierką (bezmleczna) ^{1,2,8} 300ml., schab gotowany 100g., sos potrawkowy (bezmleczny) ^{1,8} 120ml., ryż paraboliczny 180g., marchew oprószana ¹ 150g., kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Kiełbasa żywiecka ⁵ 50g., ser topiony ⁶ 1szt. (17,5g.), ogórek kiszony 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Pomidorowy twarożek ⁶ 50g., schab pieczony 50g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Pomidorowy twarożek ⁶ 50g., schab pieczony 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 - zmiksowane (500 ml.) *
Ixb, V/IXb	Pomidorowy twarożek ⁶ 50g., schab pieczony (zmielony) 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.	Schab pieczony 50g., jajko ² ½ szt. (25g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZ. 20-20.30– Jogurt naturalny⁶ 1szt. (200ml.)

WCO b.ml. - Sok marchwiowo- owocowy 1szt. (300ml.)

WCO b/laktozy – Jogurt naturalny bez laktozy⁶ 1szt. (200ml.)

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)	2202,5	2188,1	2225,1	2042,1	1793,4
Białko (g.)	87,2	114,2	114,4	113,1	109,4
Tłuszcze (g.)	80,8	67,1	85,1	63,8	50,1
Węglowodany (g.)	298,1	290,9	258,3	267,6	239,2
W tym cukry (g)	30	31	32	19	16
Błonnik (g)	29,1	18,3	15,6	28,3	26,8
Sól (g)	5	5	5	5	5