

JADŁOSPIS 19.02.2024r.
WIELKOPOLSKIE CENTRUM ONKOLOGII

ŚNIADANIE

I	Pasta warzywno- twarogowa ^{6,8} 40g., kielbasa żywiecka ⁵ 30g., papryka 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	Pasta warzywno- twarogowa ^{6,8} 40g., szynka konserwowa ⁵ 30g., pomidor sparzony ¼ szt. (35g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V	Pasta warzywno- twarogowa ^{6,8} 40g., szynka konserwowa ⁵ 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/II, V/IXb	Pasta warzywno- twarogowa ^{6,8} 40g., szynka konserwowa ⁵ (zmielona) 30g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XIIb	Serek ze śmietaną ⁶ 70g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XI- b.ml/ b.lakt.	Pasta warzywna ⁸ 40g., szynka konserwowa ⁵ 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa zbożowa czysta ¹ 250ml. *

OBIAD

I	Koperkowa ^{1,6,8} 300ml., gulasz ze schabu z cukinią ⁸ 200ml., kasza pęczak ¹ 180g., sałatka z kiszzonego ogórka 150g., kompot owocowy 200ml * *
IV, VII	Koperkowa ^{1,6,8} 300ml., gulasz ze schabu z cukinią ⁸ 200ml., ziemniaki 200g., jabłko pieczone 1szt. (100g.), kompot owocowy 200ml * *
V	Koperkowa ^{1,6,8} 300ml., gulasz ze schabu z cukinią ⁸ 200ml., ziemniaki 200g., jabłko 1szt. (120g.), kompot owocowy 200ml * *
IXa	Koperkowa ^{1,6,8} mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb/II, V/IXb	Koperkowa ^{1,6,8} 300ml., mięso (zmielone) 100g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., jabłko pieczone 1szt. (100g.), kompot owocowy 200ml * *
XIIb	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.	Koperkowa (bezmleczna) ^{1,6,8} 300ml., gulasz ze schabu z cukinią ⁸ (bezmleczny) 200ml., ziemniaki 200g., jabłko pieczone 1szt. (100g.), kompot owocowy 200ml * *

KOLACJA

I	Ser topiony ⁶ 2szt. (35g.), dżem niskosłodzony 100% 50g., pomidor ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Szynka krucha ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml.*
V	Szynka krucha ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 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	Szynka krucha ⁵ (zmielona) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml. *
XIIb	Wędlina ⁵ (zmielona) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml. *
XI – b.ml/ b.lakt.	Szynka krucha ⁵ 50g., dżem niskosłodzony 100% 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), 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 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)	2306,5	2087,6	2256,7	2002,6	1728,9
Białko (g.)	89,9	94	101,3	91,8	88,1
Tłuszcze (g.)	84,1	66,8	80,4	66,8	48,1
Węglowodany (g.)	313,1	289,2	294,1	276	252,6
W tym cukry (g)	33	30	30	19	16
Błonnik (g)	31	23,3	23,9	34,8	33,3
Sól (g)	5	5	5	5	5