

JADŁOSPIS 26.02.2024r.
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 kawioraka), 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/II, V/IXb/II	Pasta warzywno-brokulowa ⁸ 40g., polędwica drobiowa (zmielona) 30g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawioraka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XIIb/II	Wędlina (zmielona) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), 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 kawioraka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa zbożowa czysta ¹ 250ml. *

OBIAD

I	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,6,8} 300ml., makaron ^{1,2} 180g., sos a'la carbonara ^{1,6,8} 100ml., jabłko 1szt. (120g.), kompot owocowy 200ml * *
IV, VII	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,6,8} 300ml., makaron ^{1,2} 180g., sos szpinakowy z mięsem ^{1,6,8} 200ml., jabłko pieczone 1szt. (100g.), kompot owocowy 200ml * *
V	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,6,8} 300ml., makaron ^{1,2} 180g., sos szpinakowy z mięsem ^{1,6,8} 200ml., jabłko 1szt. (120g.), kompot owocowy 200ml * *
IXa	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,6,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb/II V/IXb/II	Zupa ziemniaczana z majerankiem ^{1,6,8} 300ml., mięso (zmielone) 100g., sos szpinakowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 150g., kompot owocowy 200ml * *
XIIb/II	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.	Zupa ziemniaczana z majerankiem (bezmleczna) ^{1,8} 300ml., makaron ^{1,2} 180g., sos szpinakowy z mięsem (bezmleczny) ^{1,8} 200ml., jabłko pieczone 1szt. (100g.), kompot owocowy 200ml * *

KOLACJA

I	Ser żółty ⁶ 50g., dżem niskosłodzony 100% 20g., ogórek kiszony 30g., banan ½ szt. (65g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml. *
IV	Schab pieczony 50g., ser biały ⁶ 50g., pomidor sparzony ¼ szt. (35g.), banan ½ szt. (65g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), herbata 250ml. *
V	Schab pieczony 50g., ser biały ⁶ 50g., pomidor ¼ szt. (35g.), banan ½ szt. (65g.), 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/II	Schab pieczony (zmielony) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., banan ½ szt. (65g.), masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), herbata 250ml. *
XIIb/II	Serek ze śmietaną ⁶ 70g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), herbata 250ml. *
XI- b.ml/ b.lakt.	Schab pieczony 50g., banan ½ szt. (65g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawioraka), 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 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. 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)	2310,1	2188,2	2218,3	2082,6	1833,9
Białko (g.)	86,2	101,5	105,7	98,2	94,4
Tłuszcze (g.)	80	67,3	80,6	66,1	52,4
Węglowodany (g.)	323,1	304,1	278,1	289,2	260,8
W tym cukry (g)	30	31	32	19	16
Błonnik (g)	24,3	19,9	20,8	31,3	29,8
Sól (g)	5	5	5	5	5