

JADŁOSPIS 01.03.2024r.
WIELKOPOLSKIE CENTRUM ONKOLOGII

ŚNIADANIE

I	Pomidorowa pasta rybna z pietruszką ^{3,8} 70g., ser topiony ⁶ 1szt. (17,5g.), pomidor ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
IV	Pomidorowa pasta rybna z pietruszką ^{3,8} 70g., ser biały ⁶ 30g., pomidor ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V	Pomidorowa pasta rybna z pietruszką ^{3,8} 70g., ser biały ⁶ 30g., pomidor ½ szt. (70g.), 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 - zmiksovane (500 ml.) *
Ixb/II, V/IXb/II	Pomidorowa pasta rybna z pietruszką ^{3,8} 70g., serek ze śmietaną ⁸ 60g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XIb/II	Ryba gotowana ³ (zmielona) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XI- b.ml/ b.lakt.	Pomidorowa pasta rybna z pietruszką ^{3,8} 100g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiorka), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa zbożowa czysta ¹ 250ml. *

OBIAD

I	Buraczkowa ⁸ 300ml., gzik poznański ze szczypiorkiem ⁶ 150g., ziemniaki 200g., sałatka z ogórka kiszzonego 150g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Buraczkowa ⁸ 300ml., gzik poznański z koperkiem ⁶ 150g., ziemniaki 200g., jabłko pieczone 1szt. (100g.), kompot owocowy 200ml *
V	Buraczkowa ⁸ 300ml., gzik poznański z koperkiem ⁶ 150g., ziemniaki 200g., jabłko 1szt. (120g.), kompot owocowy 200ml *
IXa	Buraczkowa ⁸ , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksovane (500ml.) *
IXb/II, V/IXb/II	Buraczkowa ⁸ 300ml., gzik poznański z koperkiem ⁶ 150g., ziemniaki puree 200g., jabłko pieczone 1szt. (100g.), kompot owocowy 200ml *
XIb/II	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.	Buraczkowa ⁸ 300ml., ryba gotowana ³ 100g., sos pomidorowy (bezmleczny) ^{1,8} 100ml., ziemniaki 200g., jabłko pieczone 1szt. (100g.), kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem ² 60g., sałatka 60g., dressing ziołowy 5g., masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Pasta z jaj i sera z koperkiem ^{2,6} 60g., sałatka 60g., dressing ziołowy 5g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml.*
V	Pasta z jaj i sera z koperkiem ^{2,6} 60g., sałatka 60g., dressing ziołowy 5g., masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
IXa	Zupa mleczna ^{1,6} , masło ⁶ 15g., żółtko jaja ² - zmiksovane (500 ml.) *
IXb/II, V/IXb/II	Pasta z jaj i sera z koperkiem ^{2,6} 60g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml. *
XIb/II	Białko jaja ² (zmielone) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml. *
XI- b.ml/ b.lakt.	Pasta jajeczna z koperkiem ² 100g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiorka), herbata 250ml.*

**II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Kefir 1szt. (200g.) + mandarynka 1szt. (80g.)
WCO b.ml- Sok Cappy 100% 1szt. (300ml.)
WCO b.laktozy – Jogurt bez laktozy 1szt. (200g.)**

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)	2215	2096,4	2068,3	2035,7	1742,2
Białko (g.)	98,8	103,6	111,4	100,3	96,6
Tłuszcze (g.)	91,9	75,9	73,5	79,7	61
Węglowodany (g.)	260,1	259,5	248,5	244,6	216,2
W tym cukry (g)	37	36	30	29	20
Błonnik (g)	23,2	18,8	16	30,3	28,8
Sól (g)	5	5	5	5	5