

JADŁOSPIS 16.02.2024r.
WIELKOPOLSKIE CENTRUM ONKOLOGII

ŚNIADANIE

I	Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem ⁶ 100g., ogórek kiszony 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	Pomidorowy twarożek z ziołami ⁶ 100g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V	Pomidorowy twarożek z ziołami ⁶ 100g., 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 - zmiksowane (500 ml.) *
Ixb, V/IXb	Pomidorowy twarożek z ziołami ⁶ 130g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XIib	Serek ze śmietaną ⁶ 70g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XI – b.ml/ b.lakt.	Polędwica sopocka 50g., dżem niskosłodzony 100% 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa zbożowa czysta ^{1,6} 250ml. *

OBIAD

I	Barszcz zabieleny z makaronem ^{1,2,6,8} 350ml., krokiet rybny pieczony ^{1,2,3} 100g., sos ziołowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., surówka z kiszonej kapusty ⁸ 150g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Barszcz zabieleny z makaronem ^{1,2,6,8} 350ml., krokiet rybny parowany ^{1,2,3} 100g., sos ziołowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., marchew oprószana ¹ 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Barszcz zabieleny z makaronem ^{1,2,6,8} 350ml., krokiet rybny parowany ^{1,2,3} 100g., sos ziołowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., bukiet jarzyn na parze 150g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Barszcz zabieleny z makaronem ^{1,2,6,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
Ixb, V/IXb	Barszcz zabieleny z makaronem ^{1,2,6,8} 350ml., ryba ³ (zmielona) 50g., sos ziołowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 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.	Barszcz zabieleny z makaronem (bezmleczny) ^{1,2,8} 350ml., krokiet rybny parowany ^{1,2,3} 100g., sos ziołowy (bezmleczny) ^{1,8} 100ml., ziemniaki 200g., marchew oprószana ¹ 150g., 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 kawiora), 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 - zmiksowane (500 ml.) *
Ixb, V/IXb	Pasta z jaj i sera z koperkiem ^{2,6} 60g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
XIib	Białko jaja ² (zmielone) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
XI – b.ml/ b.lakt.	Pasta z jajeczna z koperkiem ² 100g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Kefir⁶ 1szt. (200ml.) + mandarynka 1szt. (80g.)

WCO b.ml – Mus owocowy 1szt.

WCO b.laktozy – Jogurt 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)	2470,0	2182,9	2107,0	2035,5	1697,9
Białko (g.)	96,3	98,1	97,7	95,8	90,6
Tłuszcze (g.)	102,9	75,6	77,9	72,4	53,1
Węglowodany (g.)	307,2	289,5	263,6	263,8	226,5
W tym cukry (g)	37	36	30	29	20
Błonnik (g)	28,2	22,6	18,5	32,7	30,2
Sól (g)	5	5	5	5	5