

JADŁOSPIS 23.02.2024r.
WIELKOPOLSKIE CENTRUM ONKOLOGII

ŚNIADANIE

| | |
|----------------------|--|
| I | Truskawkowy twarożek ⁶ 100g., banan ½ szt. (65g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. * |
| IV | Truskawkowy twarożek ⁶ 100g., banan ½ szt. (65g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. * |
| V | Serek ze śmietaną ⁶ 100g., kielki 5g., pomidor ¼ szt. (35g.), banan ½ szt. (65g.), 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 | Truskawkowy twarożek ⁶ 100g., banan ½ szt. (65g.), masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. * |
| XIb/II | 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 sopočka 50g., dżem niskosłodzony 100% 50g., banan ½ szt. (65g.), 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., kotlet rybny pieczony ^{1,2,3} 100g., sos ziołowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., surówka z kiszzonej kapusty ⁸ 150g., kompot owocowy 200ml * |
| IV, VII | Szpinakowa z zacierką ^{1,2,6,8} 300ml., kotlet rybny parowany ^{1,2,3} 100g., sos ziołowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., marchew oprószana ¹ 150g., kompot owocowy 200ml * |
| V | Szpinakowa z zacierką ^{1,2,6,8} 300ml., kotlet rybny parowany ^{1,2,3} 100g., sos ziołowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., bukiet jarzyn na parze 150g., kompot owocowy 200ml * |
| IXa | Szpinakowa z zacierką ^{1,2,6,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) * |
| Ixb/II V/IXb/II | Szpinakowa z zacierką ^{1,2,6,8} 300ml., ryba ³ (zmielona) 100g., sos ziołowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 150g., 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. | Szpinakowa z zacierką (bezmleczna) ^{1,2,8} 300ml., kotlet 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., ser biały ⁶ 50g., 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 60g., ser biały ⁶ 50g., 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 60g., ser biały ⁶ 50g., 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/II, V/IXb/II | Pasta z jaj i sera z koperkiem (zmielona) 60g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. * |
| XIb/II | Białko jaja ² (zmielone) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. * |
| XI- b.ml/ b.lakt. | Pasta 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. + mandarynka 1szt. (80g.)

WCO b.ml – Sok Cappy 100% 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 gorczyca, selera, sezamu, jaj, mleka, soi, orzechów, glutenu.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

| Dieta | I | IV | IXb | V | VI |
|-----------------------------|----------|-----------|------------|----------|-----------|
| Wartość energetyczna (kcal) | 2423,2 | 2199,4 | 2170,9 | 2135,7 | 1794,5 |
| Białko (g.) | 105,6 | 100,6 | 102,4 | 104,5 | 99,2 |
| Tłuszcze (g.) | 88,8 | 74,4 | 78,2 | 76,8 | 57,2 |
| Węglowodany (g.) | 317,6 | 293,4 | 273,8 | 272,6 | 235,3 |
| W tym cukry (g) | 37 | 36 | 30 | 29 | 20 |
| Błonnik (g) | 27,7 | 22,4 | 18,2 | 30,8 | 28,3 |
| Sól (g) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |