

JADŁOSPIS 17.02.2024r.
WIELKOPOLSKIE CENTRUM ONKOLOGII

ŚNIADANIE

| | |
|---------------------|--|
| I | Kiełbasa krakowska ⁵ 30g., ser biały ⁶ 50g., pomidor ¼ szt. (35g.), ogórek zielony 30g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromka baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. * |
| IV | Parówka cielęca na ciepło ⁵ 1szt. (50g.), ser biały ⁶ 50g., pomidor sparzony ¼ szt. (35g.), ogórek zielony bez skórki 30g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. * |
| V | Parówka cielęca na ciepło ⁵ 1szt. (50g.), ser biały ⁶ 50g., pomidor ¼ szt. (35g.), ogórek zielony 30g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. * |
| IXa | Zupa mleczna ^{1,6} , masło ⁶ 15g., żółtko jaja ² - zmiksowane (500 ml.) * |
| Ixb/II, V/IXb | Parówka cielęca ⁵ (zmielona) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), 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. | Parówka cielęca na ciepło ⁵ 2szt. (100g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa zbożowa czysta ^{1,6} 250ml. * |

OBIAD

| | |
|--------------------|---|
| I | Zupa pomidorowa z ryżem ^{1,6,8} 300ml., schab pieczony 100g., ziemniaki 200g., sos myśliwski ^{1,6,8} 100ml., sałatka z buraków 150g., kompot owocowy 200ml * |
| IV, VII | Zupa pomidorowa z ryżem ^{1,6,8} 300ml., bitka schabowa ¹ 100g., ziemniaki 200g., sos majerankowy ^{1,6,8} 100ml., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml * |
| V | Zupa pomidorowa z ryżem ^{1,6,8} 300ml., bitka schabowa ¹ 100g., ziemniaki 200g., sos majerankowy ^{1,6,8} 100ml., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml * |
| IXa | Zupa pomidorowa z ryżem ^{1,6,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) * |
| IXb/II V/IXb | Zupa pomidorowa z ryżem ^{1,6,8} 300ml., mięso (zmielone) 100g., sos majerankowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml * |
| XIIb | Rosół z kaszka miana ^{1,8} , filet drobiowy 100g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. * |
| XI – b.ml/ b.lakt. | Zupa pomidorowa z ryżem (bezmleczna) ^{1,8} 300ml., bitka schabowa ¹ 100g., ziemniaki 200g., sos majerankowy (bezmleczny) ^{1,8} 100ml., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml * |

KOLACJA

| | |
|--------------------|--|
| I | Serek chrzanowy ⁶ 50g., szynka zielonogórska ⁵ 30g., papryka 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.* |
| IV | Polędwica drobiowa ⁵ 30g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.* |
| V | Polędwica drobiowa ⁵ 30g., 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 | Polędwica drobiowa ⁵ (zmielona) 30g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. * |
| XIIb | Wędlina ⁵ (zmielona) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. * |
| XI – b.ml/ b.lakt. | Polędwica drobiowa ⁵ 30g., dżem niskosłodzony 100% 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.* |

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Jabłko 1szt. (120g.)

IV, IXb – Sok marchwiowo- owocowy 1szt. (300ml.)

WCO b.ml – Jabłko pieczone 1szt. (100g.)

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) | 2058,4 | 2022,3 | 2054,6 | 1971,9 | 1670,5 |
| Białko (g.) | 16,8 | 100,1 | 95 | 92,3 | 91,6 |
| Tłuszcze (g.) | 82 | 72,4 | 83,2 | 81,3 | 53,9 |
| Węglowodany (g.) | 235 | 253,4 | 240,8 | 233,3 | 220 |
| W tym cukry (g) | 31 | 30 | 20 | 29 | 18 |
| Błonnik (g) | 23,2 | 20,9 | 18,6 | 31,2 | 30,7 |
| Sól (g) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |