

JADŁOSPIS 24.02.2024r.

WIELKOPOLSKIE CENTRUM ONKOLOGII

ŚNIADANIE

I	Galart drobiowy ^{5,8} 1szt., ser biały ⁶ 50g., cytryna 1/8 szt., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromka baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
IV	Galart drobiowy ^{5,8} 1szt., ser biały ⁶ 50g., cytryna 1/8 szt., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V	Galart drobiowy ^{5,8} 1szt., ser biały ⁶ 50g., cytryna 1/8 szt., 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/II	Mięso mielone z warzywami 80g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XIb/II	Mięso (zmielone) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XI- b.ml/ b.lakt.	Galart drobiowy ^{5,8} 1szt., cytryna 1/8 szt., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa zbożowa czysta ¹ 250ml. *

OBIAD

I	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,6,8} 300ml., schab pieczony 100g., ziemniaki 200g., sos chrzanowy ^{1,6,8} 100ml., sałatka z buraków 150g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,6,8} 300ml., bitka schabowa ¹ 100g., ziemniaki 200g., sos jarzynowy ^{1,6,8} 100ml., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,6,8} 300ml., bitka schabowa ¹ 100g., ziemniaki 200g., sos jarzynowy ^{1,6,8} 100ml., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,6,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb/II V/IXb/II	Krupnik z kaszą jęczmienną ^{1,6,8} 300ml., mięso (zmielone) 100g., sos jarzynowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *
XIb/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.	Krupnik z kaszą jęczmienną (bezmleczny) ^{1,8} 300ml., bitka schabowa ¹ 100g., ziemniaki 200g., sos jarzynowy (bezmleczny) ^{1,8} 100ml., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Parówka cielęca na ciepło ⁵ 1szt. (50g.), ketchup 20g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., pomidor ¼ szt. (35g.), ogórek zielony 30g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Parówka cielęca na ciepło ⁵ 1szt. (50g.), 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	Parówka cielęca na ciepło ⁵ 1szt. (50g.), 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/II, V/IXb/II	Parówka cielęca ⁵ (zmielona) ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
XIb/II	Serek ze śmietaną ⁶ 70g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 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), herbata 250ml.*

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Jabłko 1szt. IV, Ixb, WCO b.ml. - Mus owocowy 1szt.

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)	2188,1	2129,6	2130,4	2070,8	1776,5
Białko (g.)	102,7	106,7	92,9	100,2	98,5
Tłuszcze (g.)	85,2	76,1	87,9	83,5	57,9
Węglowodany (g.)	265,9	263,2	249,3	245,5	230,8
W tym cukry (g)	31	30	20	29	18
Błonnik (g)	26,7	21,5	19	32,3	31,2
Sól (g)	5	5	5	5	5