

JADŁOSPIS 07.02.2024r.

WIELKOPOLSKIE CENTRUM ONKOLOGII

ŚNIADANIE

I	Pasta z makreli ^{3,6} 80g., 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	Dżem 50g., ser biały ⁶ 80g., pomarańcza ½ szt. (100g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
VII	Dżem 50g., ser biały ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V	Ser biały ⁶ 80g., pomidor ½ szt. (70g.), kiełki 5g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
VI	Ser biały ⁶ 80g., pomidor ½ szt. (70g.), kiełki 5g., liść sałaty, masło ⁶ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
IXa	Zupa mleczna ^{1,6} , masło ⁶ 15g., żółtko jaja ² - zmiksovane (500 ml.) *
Ixb	Dżem 50g., serek ze śmietaną ⁶ 110g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V/IXb	Serek ze śmietaną ⁶ 110g., 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.	Szynka konserwowa 50g., dżem niskosłodzony 100% 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa zbożowa (czysta) 250ml. *
dializy	I – 6, IV - 1

OBIAD

I	Wiedeńska ^{1,8} 300ml., kotlet mielony z cebulką (okrasa) ^{1,2} 100g., ziemniaki 200g., buraki z chrzanem ⁹ 150g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Wiedeńska ^{1,8} 300ml., podudzie gotowane 1szt. (120g.), sos majerankowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Wiedeńska ^{1,8} 300ml., podudzie gotowane 1szt. (120g.), sos majerankowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., buraki z chrzanem ⁸ 150g., kompot owocowy 200ml *
VI	Wiedeńska ^{1,8} 300ml., podudzie gotowane 1szt. (120g.), ziemniaki 200g., buraki z chrzanem ⁸ 150g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Wiedeńska ^{1,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksovane (500ml.) *
IXb V/IXb	Wiedeńska ^{1,8} 300ml., mięso (zmielone) 50g., sos majerankowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., buraki z olejem 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.	Wiedeńska ^{1,8} 300ml., podudzie gotowane 1szt. (120g.), sos majerankowy (bezmleczny) ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Szynka konserwowa ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., pomidor ¼ szt. (35g.), papryka żółta 30g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Polędwica sopocka ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
VII	Polędwica sopocka ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Polędwica sopocka ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., pomidor ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Polędwica sopocka ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., pomidor ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 8g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml.*
IXa	Zupa mleczna ^{1,6} , masło ⁶ 15g., żółtko jaja ² - zmiksovane (500 ml.) *
IXb, V/IXb	Polędwica sopocka ⁵ (zmielona) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 60g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
XIIb	Wędlina (zmielona) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
XI – b.ml	Polędwica sopocka ⁵ 50g., jajko ² ½ szt. (25g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Maślanka⁶ 1szt. (400ml.), XI – b/ml i b/laktozy – Banan 1szt. (120g.)

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.

DZIAŁ ŻYWIENIA ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY JADŁOSPISU

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Dieta	I	IV	IXb	V	VI
Wartość energetyczna (kcal)	2331,5	2322,1	2252,1	2115,7	1782,6
Białko (g.)	107,5	113,7	107,3	110,2	105,1
Tłuszcze (g.)	86,6	78	80,3	76,7	57,6
Węglowodany (g.)	291,5	299,2	281,3	260	223,8
W tym cukry (g)	38	34	32	23	19
Błonnik (g)	23,1	18,5	15,2	28,5	26,7
Sól (g)	5	5	5	5	5

