

JADŁOSPIS 14.02.2024r.
WIELKOPOLSKIE CENTRUM ONKOLOGII

ŚNIADANIE

I	Salatka rybna z warzywami ^{3,8} 90g., ser biały ⁶ 50g., pomidor ¼ szt. (35g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
IV	Salatka rybna z warzywami ^{3,8} 90g., ser biały ⁶ 50g., pomidor sparzony ¼ szt. (35g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V	Salatka rybna z warzywami ^{3,8} 90g., ser biały ⁶ 50g., pomidor ¼ szt. (35g.), 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	Salatka rybna z warzywami (zmielona) ^{3,8} 90g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XIIb	Ryba gotowana ³ (zmielona) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XI – b.ml/ b.lakt.	Salatka rybna z warzywami ^{3,8} 90g., 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	Ziemniaczana z majerankiem ^{1,6,8} 300ml., makaron ^{1,2} 160g., sos meksykański z czerwoną fasolą i warzywami ^{1,6,8} 200ml., jabłko 1szt. (120g.), kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Ziemniaczana z majerankiem ^{1,6,8} 300ml., makaron ¹ 160g., sos warzywny ze szpinakiem i groszkiem zielonym ^{6,8} 200ml., jabłko pieczone 1szt. (100g.), kompot owocowy 200ml *
V	Ziemniaczana z majerankiem ^{1,6,8} 300ml., makaron ¹ 160g., sos warzywny ze szpinakiem i groszkiem zielonym ^{6,8} 200ml., jabłko 1szt. (120g.), kompot owocowy 200ml *
IXa	Ziemniaczana z majerankiem ^{1,6,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Ziemniaczana z majerankiem ^{1,6,8} 300ml., ryba gotowana ³ (zmielona) 50g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., jabłko pieczone 1szt. (100g.), kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszka manną ^{1,8} , filet drobiowy 55g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
XI – b.ml/ b.lakt.	Ziemniaczana z majerankiem (bezmleczna) ^{1,8} 300ml., makaron ¹ 160g., sos warzywny ze szpinakiem i groszkiem zielonym (bezmleczny) ⁸ 200ml., jabłko pieczone 1szt. (100g.), kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Paprykarz warzywny ⁸ 100g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Paprykarz warzywny ⁸ 100g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Paprykarz warzywny ⁸ 100g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., 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	Paprykarz warzywny ⁸ 100g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
XIIb	Serek ze śmietaną ⁶ 70g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
XI- b.ml/ b.lakt.	Paprykarz warzywny ⁸ 150g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Sok owocowy Cappy 100% 1szt. (330ml.), V- Owsianka Tymbark^{1,6} 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)	2498,5	2212,9	2292,9	2046	1797,3
Białko (g.)	89,7	77,9	90,4	75,2	71,5
Tłuszcze (g.)	73,1	69,3	83,4	68,4	54,7
Węglowodany (g.)	385,8	330,6	305,3	300,1	271,7
W tym cukry (g)	38	34	32	23	19
Błonnik (g)	35,6	22,2	19,7	35,8	34,3
Sól (g)	5	5	5	5	5