

# JADŁOSPIS 21.02.2024r.

## WIELKOPOLSKIE CENTRUM ONKOLOGII

### ŚNIADANIE

I	Pomidorowa pasta rybna z koperkiem <sup>3,8</sup> 70g., ser biały <sup>6</sup> 30g., pomidor ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo mieszane <sup>1</sup> 65g. (1 kromka bałtonowskiego, 1 razowego), bułka wrocławska <sup>1</sup> 1szt., kawa mleczna <sup>1,6</sup> 250ml. *
IV	Pomidorowa pasta rybna z koperkiem <sup>3,8</sup> 70g., ser biały <sup>6</sup> 30g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska <sup>1</sup> 1szt., kawa mleczna <sup>1,6</sup> 250ml. *
V	Pomidorowa pasta rybna z koperkiem <sup>3,8</sup> 70g., ser biały <sup>6</sup> 30g., pomidor ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo razowe <sup>1</sup> 60g. (2 kromki razowego), bułka grahamka <sup>1</sup> 1szt., kawa mleczna <sup>1,6</sup> 250ml. *
IXa	Zupa mleczna <sup>1,6</sup> , masło <sup>6</sup> 15g., żółtko jaja <sup>2</sup> - zmiksowane (500 ml.) *
Ixb/II, V/IXb/II	Pomidorowa pasta rybna z koperkiem <sup>3,8</sup> 70g., serek ze śmietaną <sup>6</sup> 60g., masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska <sup>1</sup> 1szt., kawa mleczna <sup>1,6</sup> 250ml. *
XIb/II	Ryba gotowana <sup>3</sup> (zmielona) 50g., masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna <sup>1,6</sup> 250ml. *
XI – b.ml/ b.lakt.	Pomidorowa pasta rybna z koperkiem <sup>3,8</sup> 100g., liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska <sup>1</sup> 1szt., kawa zbożowa czysta <sup>1</sup> 250ml. *

### OBIAD

I	Wiedeńska <sup>1,8</sup> 300ml., orientalny sos curry z kurczakiem i warzywami <sup>1,6,8</sup> 200ml., ryż paraboliczny 170g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Wiedeńska <sup>1,8</sup> 300ml., podudzie gotowane 2szt. (240g.), sos cytrynowy <sup>1,6,8</sup> 100ml., ziemniaki 200g., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Wiedeńska <sup>1,8</sup> 300ml., podudzie gotowane 2szt. (240g.), sos cytrynowy <sup>1,6,8</sup> 100ml., ryż paraboliczny 170g., buraki z olejem 150g, kompot owocowy 200ml *
IXa	Wiedeńska <sup>1,8</sup> , mięso (zmielone), śmietana <sup>6</sup> - zmiksowane (500ml.) *
IXb/II V/IXb/II	Wiedeńska <sup>1,8</sup> 300ml., mięso (zmielone) 100g., sos cytrynowy <sup>1,6,8</sup> 100ml., ziemniaki puree 200g., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *
XIb/II	Rosół z kaszka manną <sup>1,8</sup> , filet drobiowy 100g (zmielony), sos śmietanowy <sup>1,6,8</sup> 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
XI – b.ml/ b.lakt.	Wiedeńska <sup>1,8</sup> 300ml., podudzie gotowane 1szt. (120g.), sos cytrynowy (bezmleczny) <sup>1,8</sup> 100ml., ziemniaki 200g., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *

### KOLACJA

I	Szynka zielonogórska <sup>5</sup> 30g., ser żółty <sup>6</sup> 25g., papryka żółta 50g., liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo mieszane <sup>1</sup> 100g. (2 kromki bałtonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Szynka biała <sup>5</sup> 50g., ser biały <sup>6</sup> 50g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Szynka biała <sup>5</sup> 50g., ser biały <sup>6</sup> 50g., pomidor ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo razowe <sup>1</sup> 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
IXa	Zupa mleczna <sup>1,6</sup> , masło <sup>6</sup> 15g., żółtko jaja <sup>2</sup> - zmiksowane (500 ml.) *
IXb/II, V/IXb/II	Szynka biała <sup>5</sup> (zmielona) 50g., serek ze śmietaną <sup>6</sup> 80g., masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
XIb/II	Wędlina (zmielona) 50g., masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
XI- b.ml/ b.lakt.	Szynka biała <sup>5</sup> 50g., marmolada wieloowocowa 50g., liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*

### II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Sok pomidorowy 1szt. (300ml.)

#### 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:**

<b>Dieta</b>	<b>I</b>	<b>IV</b>	<b>IXb</b>	<b>V</b>	<b>VI</b>
Wartość energetyczna (kcal)	2076,2	2187,4	2157,7	2131,4	1798
Białko (g.)	89,2	109,1	103,8	106,5	101,5
Tłuszcze (g.)	70,5	81	83,7	80,2	61,1
Węglowodany (g.)	282	265,8	256,4	260,3	223,9
W tym cukry (g)	38	34	32	23	19
Błonnik (g)	21,1	20,5	18,3	28,9	27,1
Sól (g)	5	5	5	5	5