

JADŁOSPIS 28.02.2024r.
WIELKOPOLSKIE CENTRUM ONKOLOGII

ŚNIADANIE

I	Salatka rybna z warzywami ^{3,8,9} 90g., ser biały ⁶ 50g., pomidor ½ szt. (70g.), 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 ^{3,8,9} 90g., ser biały ⁶ 50g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), 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 ^{3,8,9} 90g., ser biały ⁶ 50g., pomidor ½ szt. (70g.), 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/II, V/IXb/II	Salatka rybna z warzywami ^{3,8,9} (zmielona) 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 ^{3,8,9} 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 250ml. *

OBIAD

I	Zupa brokułowa ^{1,6,8} 300ml., wątróbka smażona z jabłkiem i cebulką ¹ 150g., ziemniaki 200g., surówka z kiszzonej kapusty 150g, kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Zupa brokułowa ^{1,6,8} 300ml., podudzie gotowane 2szt. (240g.), sos pietruszkowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Zupa brokułowa ^{1,6,8} 300ml., podudzie gotowane 2szt. (240g.), sos pietruszkowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Zupa brokułowa ^{1,6,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb/II V/IXb/II	Zupa brokułowa ^{1,6,8} 300ml., mięso (zmielone) 100g., sos pietruszkowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *
XIIb/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.	Zupa brokułowa (bezmleczna) ^{1,8} 300ml., podudzie gotowane 2szt. (240g.), sos pietruszkowy (bezmleczny) ^{1,8} 100ml., ziemniaki 200g., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Pasta z wędliny z majonezem ² 70g., ogórek kiszony 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Szynka biała ⁵ 50g., serek ze śmietaną 50g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Szynka biała ⁵ 50g., serek ze śmietaną 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	Szynka biała (zmielona) ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., 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/ b.lakt.	Pasta z wędliny 70g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Kefir⁶ 1szt. (200ml.)

WCO b.ml/b.lakt. - Banan 1szt. (120g.)

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)	2369,5	2334,3	2211,9	2228,7	1799,1
Białko (g.)	107,1	124,4	108,2	121,7	115,1
Tłuszcze (g.)	98,3	92,5	89,1	91,3	67,1
Węglowodany (g.)	281,3	261,6	254,1	246,7	198,3
W tym cukry (g)	38	34	32	23	19
Błonnik (g)	28	20,2	18,9	31,7	29,2
Sól (g)	5	5	5	5	5