

JADŁOSPIS 13.02.2024r.

WIELKOPOLSKIE CENTRUM ONKOLOGII

ŚNIADANIE

I	Szynka zielonogórska 50g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., sałatka 60g., dressing ziołowy 5g., masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 65g. (1 kromka baltonowskiego, 1 razowego), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
IV	Polędwica sopocka 50g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., sałatka 60g., dressing ziołowy 5g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
V	Polędwica sopocka 50g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., sałatka 60g., dressing ziołowy 5g., 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	Polędwica sopocka (zmielona) 50g., serek ze śmietaną ⁶ 60g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XIIb	Wędlina (zmielona) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna ^{1,6} 250ml. *
XI – b.ml/ b.lakt.	Polędwica sopocka 50g., dżem niskosłodzony 100% 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 50g. (2 kromki kawiora), bułka wrocławska ¹ 1szt., kawa zbożowa czysta ^{1,6} 250ml. *

OBIAD

I	Jarzynowa z cukinią ^{1,6,8} 300ml., klopsik wieprzowy ^{1,2} 100g., sos pieczarkowy ^{1,6,8} 100ml., kasza pęczak ¹ 170g., sałatka z ogórka kiszzonego 150g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Jarzynowa z cukinią ^{1,6,8} 300ml., sztuka mięsa gotowana 100g., sos pietruszkowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., sałata ze śmietaną ⁶ 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Jarzynowa z cukinią ^{1,6,8} 300ml., sztuka mięsa gotowana 100g., sos pietruszkowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., sałata ze śmietaną ⁶ 150g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Jarzynowa z cukinią ^{1,6,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) *
IXb V/IXb	Jarzynowa z cukinią ^{1,6,8} 300ml., mięso (zmielone) 50g., sos pietruszkowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki 200g., marchew puree 150g., kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszką manną ^{1,8} , filet drobiowy 55g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *
XI – b.ml/ b.lakt.	Jarzynowa z cukinią (bezmleczna) ^{1,8} 300ml., sztuka mięsa gotowana 100g., sos pietruszkowy (bezmleczna) ^{1,8} 100ml., ziemniaki 200g., marchew oprószana ¹ 150g., kompot owocowy 200ml *

KOLACJA

I	Jajko na twardo ² 1szt. (50g.), polędwica drobiowa ⁵ 25g., rzodkiewka plastry 40g., sałata liść, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Jajko na miękko ² 1szt. (50g.), polędwica drobiowa ⁵ 25g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), sałata liść, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Jajko na twardo ² 1szt. (50g.), polędwica drobiowa ⁵ 25g., pomidor ¼ szt. (35g.), marchew słupki 30g., sałata liść, 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/Xb	Jajko ² (zmielone) 50g., polędwica drobiowa ⁵ (zmielona) 25g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
XIIb	Białko jaja ² (zmielone) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
XI – b.ml/ b.lakt.	Jajko na miękko ² 1szt. (50g.), polędwica drobiowa ⁵ 25g., sałata liść, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*

II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Jabłko 1szt. (150g.), Ixb, IV, WCO b.ml/b.lakt. – 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)	2279,4	2009,5	2044	1999,4	1576,3
Białko (g.)	90,6	95,6	90,2	92,1	87
Tłuszcze (g.)	88,4	71,4	77,5	80,3	51,2
Węglowodany (g.)	294,3	253,8	254,6	243	206,8
W tym cukry (g)	21	24	19	18	15
Błonnik (g)	27,3	18,5	19,9	31,8	30
Sól (g)	5	5	5	5	5