

JADŁOSPIS 03.02.2024r.
WIELKOPOLSKIE CENTRUM ONKOLOGII

ŚNIADANIE

| | |
|----------------------|--|
| I | Pasta z wędliny i sera białego ^{5,6} 70g., ogórek kiszony 50g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), kakao ^{1,6} 250ml. * |
| IV | Pasta z wędliny i sera białego ^{5,6} 70g., pomidor sparzony ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,6} 250ml. * |
| V | Pasta z wędliny i sera białego ^{5,6} 70g., pomidor ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo razowe ¹ 90g. (3 kromki razowego), kakao bez cukru ^{1,6} 250ml. * |
| IXa | Zupa mleczna ^{1,6} , masło ⁶ 15g., żółtko jaja ² - zmiksowane (500 ml.) * |
| IXb/II, V/IXb/II | Pasta z wędliny i sera białego ^{5,6} 70g., serek ze śmietaną ⁶ 30g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kakao ^{1,6} 250ml., (V/IXb- kakao bez cukru ^{1,6} 250ml.)* |
| XIIb/II | Wędlina ⁵ (zmielona) 50g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), mleko ⁶ 250ml. * |
| XI- b.ml/ b.lakt. | Pasta z wędliny 70g., liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), kawa zbożowa czysta ¹ 250ml. * |

OBIAD

| | |
|-------------------------|--|
| I | Rosół z makaronem ^{1,2,8} 300ml., pulpet drobiowy ^{1,2} 70g., ziemniaki 200g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., brokuł z bułką tartą ^{1,6} 150g. kompot owocowy 200ml * |
| IV, VII | Rosół z makaronem ^{1,2,8} 300ml., pulpet drobiowy ^{1,2} 70g., ziemniaki 200g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., sałata ze śmietaną ⁶ 100g., kompot owocowy 200ml * |
| V | Rosół z makaronem ^{1,2,8} 300ml., pulpet drobiowy ^{1,2} 70g., ziemniaki 200g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., sałata ze śmietaną ⁶ 100g., kompot owocowy 200ml * |
| IXa | Rosół z makaronem ^{1,2,8} , mięso (zmielone), śmietana ⁶ - zmiksowane (500ml.) * |
| IXb/II V/IXb/II | Rosół z makaronem ^{1,2,8} 300ml., mięso (zmielone) 100g., ziemniaki puree 200g., sos pomidorowy ^{1,6,8} 100ml., marchew puree 150g., kompot owocowy 200ml * |
| XIIb/II | Rosół z kaszka manną ^{1,8} , filet drobiowy 100g (zmielony), sos śmietanowy ^{1,6,8} 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. * |
| XI- b.ml/b.la kt. | Rosół z makaronem ^{1,2,8} 300ml., pulpet drobiowy ^{1,2} 70g., ziemniaki 200g., sos pomidorowy (bezmleczny) ^{1,8} 100ml., marchew oprószana ¹ 150g., kompot owocowy 200ml * |

KOLACJA

| | |
|----------------------|---|
| I | Polędwica drobiowa ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., pomidor ½ szt. (70g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo mieszane ¹ 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.* |
| IV | Schab pieczony ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., pomarańcza ½ szt. (100g.), liść sałaty, masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.* |
| V | Schab pieczony ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 50g., pomarańcza ½ szt. (100g.), liść sałaty, 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/II, V/IXb/II | Schab pieczony (zmielony) ⁵ 50g., serek ze śmietaną ⁶ 80g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. * |
| XIIb/II | Serek ze śmietaną ⁶ 70g., masło ⁶ 16g., pieczywo pszenne ¹ 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. * |
| XI- b.ml/ b.lakt. | Schab pieczony 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 – Jabłko 1szt. (150g.)

IV, IXB, WCO b.ml/b.lakt. – Mus owocowy

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) | 2005,2 | 2030,2 | 1994,8 | 1971,4 | 1675,6 |
| Białko (g.) | 91,5 | 101,5 | 102,2 | 95 | 93,1 |
| Tłuszcze (g.) | 73 | 66,2 | 72 | 73,6 | 47,9 |
| Węglowodany (g.) | 257,1 | 266,4 | 242,4 | 248,7 | 234,3 |
| W tym cukry (g) | 27 | 26 | 25 | 23 | 19 |
| Błonnik (g) | 26,3 | 22,6 | 19,5 | 33,5 | 33 |
| Sól (g) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |