



SZPITAL POWIATOWY WE WRZEŚNI SP. Z O. O. w restrukturyzacji

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 30.12.2023

1. DIETA PODSTAWOWA		2. DIETA ŁATWOSTRAWNA		3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW		4. DIETA KOBIETY W CIĄŻY MATKI KARMIAĄCEJ		5. DIETA PODSTAWOWA PEDIATRYCZNA	
Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)
Płatki kukurydziane na mleku (1,7) (G)	250	Płatki kukurydziane na mleku (1,7) (G)	250	Płatki kukurydziane na mleku (1,7) (G)	250	Płatki kukurydziane na mleku (1,7) (G)	250	Płatki kukurydziane na mleku (1,7) (G)	250
Kawa zbożowa/herbata (G)	250	Kawa zbożowa/herbata (G)	250	Kawa zbożowa/herbata (G)	250	Kawa zbożowa/herbata (G)	250	Kawa zbożowa/herbata (G)	250
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb pszenny (1,7)	100	Chleb pszenny (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Twaróg z koperkiem (7)	60	Twaróg z koperkiem (7)	60	Twaróg z koperkiem (7)	60	Twaróg z koperkiem (7)	60	Twaróg z koperkiem (7)	60
Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30
Mix sałat	50	Mix sałat	50	Mix sałat	50	Mix sałat	50	Mix sałat	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Galaretką z owocem b/c	300	Galaretką z owocem	300	Galaretką z owocem	300
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa krem z ciecierzycy (1,7,9) (G)	300	Zupa krem z ciecierzycy(1,7,9)(G)	300	Zupa krem z ciecierzycy(1,7,9)(G)	300	Zupa krem z ciecierzycy(1,7,9)(G)	300	Zupa krem z ciecierzycy(1,7,9)(G)	300
Makaron z sosem bolońskim (1,3,7) (S,G)	350	Makaron z sosem bolońskim (1,3,7) (S,G)	350	Makaron z sosem bolońskim (1,3,7) (S,G)	350	Makaron z sosem bolońskim (1,3,7) (S)	350	Makaron z sosem bolońskim (1,3,7) (S)	350
Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)
Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)
herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb pszenny	100	Chleb razowy	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Pasta jajeczna (3,7)	60	Pasta jajeczna (3,7)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasta jajeczna (3,7)	60	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30	Pasta jajeczna (3,7)	60	Pasta jajeczna (3,7)	60
Ser żółty (7)	30	Mix sałat i kielków	150	Mix sałat i kielków	150	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30
Mix sałat i kielków	150					Mix sałat i kielków	150	Mix sałat i kielków	150
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Sałátka z owoców sezonowych/ mus owocowy	150	Sałátka z owoców sezonowych/ mus owocowy	150	Sałátka z owoców sezonowych/ mus owocowy	150	Sałátka z owoców sezonowych/ mus owocowy	150	Sałátka z owoców sezonowych/ mus owocowy	150
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2686 BIAŁKO: 116g TŁUSZCZ:105g, w tym NKT 39g Węglowodany 322g w tym cukry 16g Sól 3g Błonnik 36g		KCAL: 2686 BIAŁKO: 116g TŁUSZCZ:105g, w tym NKT 39g Węglowodany 322g w tym cukry 16g Sól 3g Błonnik 36g		KCAL : 2709 BIAŁKO: 118g TŁUSZCZ:105g, w tym NKT 49g Węglowodany 334g w tym cukry 18g Sól 3g Błonnik 52g		KCAL: 2848 BIAŁKO: 122g TŁUSZCZ:105g, w tym NKT 39g Węglowodany 359g w tym cukry 18g Sól 3g Błonnik 44g		KCAL: 2686 BIAŁKO: 116g TŁUSZCZ:105g, w tym NKT 39g Węglowodany 322g w tym cukry 16g Sól 3g Błonnik 36g	

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

Wykaz alergenów: 1. Zboża zawierające gluten 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaj i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzeszki ziemne 6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne 8. Orzechy 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

Sposób obróbki termicznej: P - parowanie P – pieczenie G – gotowanie D – duszenie S - smażenie



SZPITAL POWIATOWY WE WRZEŚNI SP. Z O. O.
w restrukturyzacji

Jadłospis dla pacjentów
programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 31.12.2023

1. DIETA PODSTAWOWA		2. DIETA ŁATWOSTRAWNA		3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW		4. DIETA KOBIETY W CIĄŻY MATKI KARMiąCEJ		5. DIETA PODSTAWOWA PEDIATRYCZNA	
Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)
Płatki kukurydziane na mleku (1,7) (G)	250	Płatki kukurydziane na mleku (1,7)(G)	250	Płatki kukurydziane na mleku (1,7)(G)	250	Płatki kukurydziane na mleku (1,7)(G)	250	Płatki kukurydziane na mleku (1,7)(G)	250
kawa zbożowa /herbata (1,7)	250	kawa zbożowa /herbata (1,7)(G)	250	kawa zbożowa /herbata (1,7)(G)	250	kawa zbożowa /herbata (1,7)(G)	250	kawa zbożowa /herbata (1,7)(G)	250
Chleb zwykły (1,6,11)	100	Chleb pszenny (1,6,11)	100	Chleb razowy (1,6,11)	100	Chleb zwykły (1,6,11)	100	Chleb zwykły (1,6,11)	100
Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Salami (6)	30	Salami (6)	30	Salami (6)	30	Salami (6)	30	Salami (6)	30
Ser biały w plastrach(7)	30	Ser biały w plastrach(7)	30	Ser biały w plastrach(7)	30	Ser biały w plastrach(7)	30	Ser biały w plastrach(7)	30
Roszpinka	50	Roszpinka	50	Roszpinka	50	Roszpinka	50	Roszpinka	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Jogurt naturalny	150	Jogurt owocowy	150	Jogurt owocowy	150
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa krupnik (1,7,9)(G)	300	Zupa krupnik (1,7,9)(G)	300	Zupa krupnik (1,7,9)(G)	300	Zupa krupnik (1,7,9)(G)	300	Zupa krupnik (1,7,9)(G)	300
Wieprzowina szarpana(1,9) (D)	150	Wieprzowina szarpana(1,9)(D)	150	Wieprzowina szarpana(1,9)(D)	150	Wieprzowina szarpana(1,9)(D)	150	Wieprzowina szarpana(1,9)(D)	150
Pyzy (1)	200	Pyzy (1)(G)	200	Pyzy (1)(G)	200	Pyzy (1)(G)	200	Pyzy (1)(G)	200
Buraczki gotowane(G)	100	Buraczki gotowane(G)	100	Buraczki gotowane(G)	100	Buraczki gotowane(G)	100	Buraczki gotowane(G)	100
Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)
Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)
herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb pszenny	100	Chleb razowy	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Pieczeń rzymska (7)	60	Pieczeń rzymska (7)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pieczeń rzymska (7)	60	Mix sałat	50	Mix sałat	50	Pieczeń rzymska (7)	60	Pieczeń rzymska (7)	60
Mix sałat	50					Mix sałat	50	Mix sałat	50
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Jabłko /mus jabłkowy	190	Jabłko /mus jabłkowy	190	Jabłko /mus jabłkowy	190	Jabłko /mus jabłkowy	190	Jabłko /mus jabłkowy	190
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2056 BIAŁKO: 81g TŁUSZCZ:85g, w tym NKT 40g Węglowodany 261g w tym cukry 20g Sól 3g Błonnik 43g		KCAL: 2056 BIAŁKO: 81g TŁUSZCZ:85g, w tym NKT 40g Węglowodany 261g w tym cukry 20g Sól 3g Błonnik 43g		KCAL: 2141 BIAŁKO: 86g TŁUSZCZ:87g, w tym NKT 41g Węglowodany 272g w tym cukry 23g Sól 4,2g Błonnik 43g		KCAL: 2278 BIAŁKO: 91g TŁUSZCZ 87g, w tym NKT 41g Węglowodany 352g w tym cukry 22g Sól 3,8g Błonnik 36g		KCAL: 2278 BIAŁKO: 91g TŁUSZCZ 87g, w tym NKT 41g Węglowodany 352g w tym cukry 22g Sól 3,8g Błonnik 36g	

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

Wykaz alergenów: 1. Zboża zawierające gluten 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaj i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzeszki ziemne 6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne 8. Orzechy 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

Sposób obróbki termicznej: P - parowanie P – pieczenie G – gotowanie D – duszenie S - smażenie



SZPITAL POWIATOWY WE WRZEŚNI SP. Z O. O.
w restrukturyzacji

Jadłospis dla pacjentów
programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 01.01.2024

1. DIETA PODSTAWOWA		2. DIETA ŁATWOSTRAWNA		3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW		4. DIETA KOBIETY W CIĄŻY MATKI KARMIAĄCEJ		5. DIETA PODSTAWOWA PEDIATRYCZNA	
Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)
Owsianka na mleku (1,7)(G)	250	Owsianka na mleku (1,7)(G)	250	Owsianka na mleku (1,7)(G)	250	Owsianka na mleku (1,7)(G)	250	Owsianka na mleku (1,7)(G)	250
Kawa zbożowa/herbata (1,7)(G)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)(G)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)(G)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)(G)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)(G)	250
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Jajko z majonezem(3,7)	70	Jajko z majonezem(3,7)	70	Jajko z majonezem(3,7)	70	Jajko z majonezem(3,7)	70	Jajko z majonezem(3,7)	70
Ser kanapkowy (7)	50	Ser kanapkowy (7)	50	Ser kanapkowy (7)	50	Ser kanapkowy (7)	50	Ser kanapkowy (7)	50
Sałata	50	Sałata	50	Sałata	50	Sałata	50	Sałata	50
Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Wafel ryżowy (1)	40	Wafel ryżowy z dżemem (1)	80	Wafel ryżowy z dżemem (1)	80
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Rosół z makaronem (1,7,9) G	300	Rosół z makaronem (1,7,9)(G)	300	Rosół z makaronem (1,7,9)(G)	300	Rosół z makaronem (1,7,9)(G)	300	Rosół z makaronem (1,7,9) (G)	300
Kotlet drobiowy panierowany (1,3) (S)	120	Filet grillowany (1,3)(P)	120	Filet grillowany (1,3)(P)	120	Filet grillowany (1,3)(P)	120	Kotlet drobiowy panierowany (1,3) (S)	120
Ziemniaki got.	200	Ziemniaki got.	200	Ziemniaki got.	200	Ziemniaki got.	200	Ziemniaki got.	200
Szpinak gotowany	100	Szpinak gotowany	100	Szpinak gotowany	100	Szpinak gotowany	100	Szpinak gotowany	100
Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)
Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)
herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb pszenny(1)	100	Chleb razowy(1)	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Pasta z fasoli	50	Smalec z fasoli	50	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Smalec z fasoli	60	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Smalec z fasoli	60	Smalec z fasoli	60
Szynka drobiowa (6)	30	Mix kiełków	30	Ogórek kiszony	120	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30
Ogórek kiszony	120					Ogórek kiszony	120	Ogórek kiszony	120
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Sałatka z owoców sezonowych/mus owocowy	150	Sałatka z owoców sezonowych/mus owocowy	150	Sałatka z owoców sezonowych/mus owocowy	150	Sałatka z owoców sezonowych/mus owocowy	150	Sałatka z owoców sezonowych/mus owocowy	150
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2715 BIAŁKO: 111g TŁUSZCZ:113g, w tym NKT40g Węglowodany 322g w tym cukry 17g Sól 2,9g Błonnik 27g		KCAL: 2333 BIAŁKO: 101g TŁUSZCZ:93g, w tym NKT40g Węglowodany 292g w tym cukry 17g Sól 2,9g Błonnik 27g		Kcal : 2397 BIAŁKO: 104g TŁUSZCZ:92g, w tym NKT 44g Węglowodany 295g w tym cukry 20g Sól 3g Błonnik 26g		KCAL: 2555 BIAŁKO: 108g TŁUSZCZ:93g, w tym NKT44g Węglowodany 329g w tym cukry 21g Sól 3,3g Błonnik 29g		Kcal : 2397 BIAŁKO: 104g TŁUSZCZ:92g, w tym NKT 44g Węglowodany 295g w tym cukry 20g Sól 3g Błonnik 26g	

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

Wykaz alergenów: 1. Zboża zawierające gluten 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaj i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzeszki ziemne 6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne 8. Orzechy 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

Sposób obróbki termicznej: P - parowanie P – pieczenie G – gotowanie D – duszenie S - smażenie



SZPITAL POWIATOWY WE WRZEŚNI SP. Z O. O. w restrukturyzacji

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 02.01.2024

1. DIETA PODSTAWOWA		2. DIETA ŁATWOSTRAWNA		3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW		4. DIETA KOBIETY W CIĄŻY MATKI KARMIĄCEJ		5. DIETA PODSTAWOWA PEDIATRYCZNA	
Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)
Kluski lane na mleku (1,7)(G)	250	Kluski lane na mleku (1,7)(G)	250	Kluski lane na mleku (1,7)(G)	250	Kluski lane na mleku (1,7)(G)	250	Kluski lane na mleku (1,7)(G)	250
Kawa zbożowa/herbata (G)	250	Kawa zbożowa/herbata (G)	250	Kawa zbożowa/herbata (G)	250	Kawa zbożowa/herbata (G)	250	Kawa zbożowa/herbata (G)	250
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb pszenny (1,7)	100	Chleb razowy (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Twaróg na słodko (7)	60	Twaróg na słodko (7)	60	Twaróg na słodko (7)	60	Twaróg na słodko (7)	60	Twaróg na słodko (7)	60
Szynka drobiowa	30	Szynka drobiowa	30	Szynka drobiowa	30	Szynka drobiowa	30	Szynka drobiowa	30
Sałata lodowa	50	Sałata lodowa	50	Sałata lodowa	50	Sałata lodowa	50	Sałata lodowa	50
Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Baton pełnoziarnisty bez cukru	40	Baton pełnoziarnisty	40	Baton pełnoziarnisty	40
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa jarzynowa(G)	300	Zupa jarzynowa(G)	300	Zupa jarzynowa(G)	300	Zupa jarzynowa(G)	300	Zupa jarzynowa(G)	300
Kaszotto z kurczakiem i pieczarkami (1,7,9)(D)	350	Kaszotto z kurczakiem i pieczarkami (1,7,9)(D)	350	Kaszotto z kurczakiem i pieczarkami (1,7,9)(D)	350	Kaszotto z kurczakiem i pieczarkami (1,7,9)(D)	350	Kaszotto z kurczakiem i pieczarkami (1,7,9)(D)	350
Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)
Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)
herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb pszenny	100	Chleb razowy	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Pasta mięsna z kurczaka	60	Pasta mięsna z kurczaka	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasta mięsna z kurczaka	60	Sałata, papryka, kielki	120	Sałata, papryka, kielki	120	Pasta mięsna z kurczaka (6,9)	60	Pasta mięsna z kurczaka (6,9)	60
Sałata, papryka, kielki	120					Ser żółty (7)	50	Ser żółty (7)	50
						Sałata mix, papryka, kielki	200	Sałata mix, papryka, kielki	200
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Sok owocowy	300	Sok owocowy	300	Sok pomidorowy	300	Sok owocowy	300	Sok owocowy	300
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2492 BIAŁKO: 121g TŁUSZCZ:72g, w tym NKT 38g Węglowodany 358g w tym cukry 14g Sól 3,7g Błonnik 45g		KCAL: 2492 BIAŁKO: 121g TŁUSZCZ:72g, w tym NKT 38g Węglowodany 358g w tym cukry 14g Sól 3,7g Błonnik 45g		Kcal : 2471 BIAŁKO: 118g TŁUSZCZ:72g, w tym NKT 34g Węglowodany 284g w tym cukry 20g Sól 3,7g Błonnik 50g		KCAL: 2690 BIAŁKO: 124g TŁUSZCZ:82g, w tym NKT 43g Węglowodany 302g w tym cukry 14g Sól 3,2g Błonnik 47g		Kcal : 2471 BIAŁKO: 118g TŁUSZCZ:72g, w tym NKT 34g Węglowodany 284g w tym cukry 20g Sól 3,7g Błonnik 50g	

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

Wykaz alergenów: 1. Zboża zawierające gluten 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaj i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzeszki ziemne 6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne 8. Orzechy 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

Sposób obróbki termicznej: P - parowanie P – pieczenie G – gotowanie D – duszenie S - smażenie



SZPITAL POWIATOWY WE WRZEŚNI SP. Z O. O. w restrukturyzacji

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 03.01.2024

1. DIETA PODSTAWOWA		2. DIETA ŁATWOSTRAWNA		3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW		4. DIETA KOBIETY W CIĄŻY MATKI KARMIAĄCEJ		5. DIETA PODSTAWOWA PEDIATRYCZNA	
Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)
Płatki owsiane na mleku (1,7) (G)	250	Płatki owsiane na mleku (1,7)(G)	250	Płatki owsiane na mleku (1,7)(G)	250	Płatki owsiane na mleku (1,7)(G)	250	Płatki owsiane na mleku (1,7)(G)	250
Kawa zbożowa/herbata (G)	250	Kawa zbożowa/herbata (G)	250	Kawa zbożowa/herbata (G)	250	Kawa zbożowa/herbata (G)	250	Kawa zbożowa/herbata (G)	250
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb pszenny (1,7)	100	Chleb razowy (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb razowy (1,7)	100
Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasta z pieczonych warzyw(7)	60	Pasta z pieczonych warzyw(7)	60	Pasta z pieczonych warzyw(7)	60	Pasta z pieczonych warzyw(7)	60	Pasta z pieczonych warzyw(7)	60
Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30
Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Jogurt naturalny (7)	150	Jogurt owocowy	150	Jogurt owocowy	150
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa gulaszowa (1,7,9) G	300	Zupa gulaszowa (1,7,9) G	300	Zupa gulaszowa (1,7,9) G	300	Zupa gulaszowa (1,7,9) G	300	Zupa gulaszowa (1,7,9) G	300
Naleśnik z twarogiem i owocami (1,3,7) (S)	350	Naleśnik z twarogiem i owocami (1,3,7) (S)	350	Naleśnik z kapustą i mięsem (1,3,7,9) (S)	350	Naleśnik z twarogiem i owocami (1,3,7) (S)	350	Naleśnik z twarogiem i owocami (1,3,7) (S)	350
Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)
Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)
herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb pszenny	100	Chleb razowy	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Szynka z kurczaka (6,9)	60	Szynka z kurczaka (6,9)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Szynka wieprzowa (6,9)	60	Ser żółty(7)	30	Ser żółty(7)	30	Szynka z kurczaka (6,9)	60	Szynka z kurczaka (6,9)	60
Ser żółty (7)	50	Mix sałat, papryka	50	Mix sałat, papryka	50	Ser żółty(7)	30	Ser żółty(7)	30
Mix sałat z papryką	50					Mix sałat, papryka	50	Mix sałat, papryka	50
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Banan	130	Banan	130	Banan	130	Banan	130	Banan	130
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2203 BIAŁKO: 103g TŁUSZCZ: 78g, w tym NKT 33g Węglowodany 283g w tym cukry 28g Sól 5,4g błonnik 26g		KCAL: 2203 BIAŁKO: 103g TŁUSZCZ: 78g, w tym NKT 33g Węglowodany 283g w tym cukry 28g Sól 5,4g błonnik 26g		Kcal : 2045 BIAŁKO: 98g TŁUSZCZ: 78g, w tym NKT 55G Węglowodany 251g w tym cukry 25g Sól 5,4g błonnik 28g		KCAL: 2298 BIAŁKO: 109g TŁUSZCZ: 80g, w tym NKT 35g Węglowodany 296g w tym cukry 29g Sól 5,4g błonnik 28g		KCAL: 2298 BIAŁKO: 109g TŁUSZCZ: 80g, w tym NKT 35g Węglowodany 296g w tym cukry 29g Sól 5,4g błonnik 28g	

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

Wykaz alergenów: 1. Zboża zawierające gluten 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaj i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzeszki ziemne 6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne 8. Orzechy 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

Sposób obróbki termicznej: P - parowanie P – pieczenie G – gotowanie D – duszenie S - smażenie



SZPITAL POWIATOWY WE WRZEŚNI SP. Z O. O. w restrukturyzacji

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 04.01.2024

1. DIETA PODSTAWOWA		2. DIETA ŁATWOSTRAWNA		3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW		4. DIETA KOBIETY W CIĄŻY MATKI KARMIĄCEJ		5. DIETA PODSTAWOWA PEDIATRYCZNA	
Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)
Jaglanka na mleku (1,7) (G)	250	Jaglanka na mleku (1,7) (G)	250	Jaglanka na mleku (1,7) (G)	250	Jaglanka na mleku (1,7) (G)	250	Jaglanka na mleku (1,7) (G)	250
Kawa zbożowa/herbata	250	Kawa zbożowa/herbata (G)	250	Kawa zbożowa/herbata (G)	250	Kawa zbożowa/herbata (G)	250	Kawa zbożowa/herbata (G)	250
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb pszenny (1,7)	100	Chleb razowy (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Ser kanapkowy (7)	30	Ser kanapkowy (7)	30	Ser kanapkowy (7)	30	Ser kanapkowy (7)	30	Ser kanapkowy (7)	30
Szynka drobiowa (6,9)	30	Szynka drobiowa (6,9)	30	Szynka drobiowa (6,9)	30	Szynka drobiowa (6,9)	30	Szynka drobiowa (6,9)	30
Salata	50	Salata	50	Salata	50	Salata	50	Salata	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Serek wiejski	200	Serek wiejski	200	Serek wiejski	200
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Barszcz czerwony (1,7,9) (G)	300	Barszcz czerwony (1,7,9) (G)	300	Barszcz czerwony (1,7,9) (G)	300	Barszcz czerwony (1,7,9) (G)	300	Barszcz czerwony (1,7,9) (G)	300
Gulasz węgierski (1) (D)	120	Gulasz węgierski (1) (D)	120	Gulasz węgierski (1) (D)	120	Gulasz węgierski (1) (D)	120	Gulasz węgierski (1)(D)	120
Placek ziemniaczany (1,3) (S)	200	Placek ziemniaczany (1,3)(S)	200	Placek ziemniaczany (1,3)(S)	200	Placek ziemniaczany (1,3)(S)	200	Placek ziemniaczany (1,3)(S)	200
Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)
Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)
herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb pszenny	100	Chleb razowy	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Szynka wieprzowa (6)	60	Szynka wieprzowa (6)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Szynka wieprzowa (6)	60	Mix sałat z pomidorem	150	Mix sałat z pomidorem	150	Szynka wieprzowa (6)	60	Szynka wieprzowa (6)	60
Mix sałat z pomidorem	150					Mix sałat z pomidorem	150	Mix sałat z pomidorem	150
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Mandarynka	70	Mandarynka	70	Mandarynka	70	Mandarynka	70	Mandarynka	70
KCAL: 1993 BIAŁKO: 89g TŁUSZCZ: 69g, w tym NKT 30g Węglowodany 267g w tym cukry 18g Sól 2,5g błonnik 36g		KCAL: 1993 BIAŁKO: 89g TŁUSZCZ: 69g, w tym NKT 30g Węglowodany 267g w tym cukry 18g Sól 2,5g błonnik 36g		KCAL: 2145 BIAŁKO: 105g TŁUSZCZ: 76g, w tym NKT 34g Węglowodany 273g w tym cukry 22g Sól 3,4g błonnik 33g		KCAL: 2165 BIAŁKO: 105g TŁUSZCZ: 76g, w tym NKT 34g Węglowodany 278g w tym cukry 22g Sól 3,4g błonnik 33g		KCAL: 2165 BIAŁKO: 105g TŁUSZCZ: 76g, w tym NKT 34g Węglowodany 278g w tym cukry 22g Sól 3,4g błonnik 33g	

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

Wykaz alergenów: 1. Zboża zawierające gluten 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaj i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzeszki ziemne 6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne 8. Orzechy 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

Sposób obróbki termicznej: P - parowanie P - pieczenie G - gotowanie D - duszenie S - smażenie