



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

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 15.01.2024

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)
Płatki kukurydziane na mleku(G)	250	Płatki kukurydziane na mleku(G)	250	Płatki kukurydziane na mleku(G)	250	Płatki kukurydziane na mleku(G)	250	Płatki kukurydziane na mleku(G)	250
Kawa zbożowa/herbata (1,7)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	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
Salami (6,9)	30	Szynka drobiowa (6,9)	30	Salami (6,9)	30	Salami (6,9)	30	Salami (6,9)	30
Mix serów(7)	30	Mix serów(7)	30	Mix serów(7)	30	Mix serów(7)	30	Mix serów(7)	30
Salata, pomidor	50	Salata, pomidor	50	Salata, pomidor	50	Salata, pomidor	50	Salata, pomidor	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Kanapka pełnoziarnista z szynką, sałata, ogórkiem(1,6)	70	Jabłko	190	Jabłko	190
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)(G)	200	Pyzy (1)(G)	200	Pyzy (1)(G)	200	Pyzy (1)(G)	200	Pyzy (1)(G)	200
Buraczki gotowane	100	Buraczki gotowane	100	Buraczki gotowane	100	Buraczki gotowane	100	Buraczki gotowane	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	Salatka z burakiem, fetą i rukolą (1,7)	150	Salatka z burakiem, fetą i rukolą (1,7)	150	Pieczeń rzymska (7)	60	Pieczeń rzymska (7)	60
Salatka z burakiem, fetą i rukolą (1,7)	150					Salatka z burakiem, fetą i rukolą (1,7)	150	Salatka z burakiem, fetą i rukolą (1,7)	150
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: 2756 BIAŁKO: 134g TŁUSZCZ:101g, w tym NKT 43g Węglowodany 338g w tym cukry 39g Sól 3,8g Błonnik 27g		KCAL: 2756 BIAŁKO: 134g TŁUSZCZ:101g, w tym NKT 43g Węglowodany 338g w tym cukry 39g Sól 3,8g Błonnik 27g		KCAL: 2851 BIAŁKO: 131g TŁUSZCZ:100g, w tym NKT 43g Węglowodany 355g w tym cukry 39g Sól 4g Błonnik 30g		KCAL: 2851 BIAŁKO: 135g TŁUSZCZ:101g, w tym NKT 43g Węglowodany 361g w tym cukry 43g Sól 3,8g Błonnik 31g		KCAL: 2851 BIAŁKO: 135g TŁUSZCZ:101g, w tym NKT 43g Węglowodany 361g w tym cukry 43g Sól 3,8g Błonnik 31g	

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: 16.01.2024

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)
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	250	Kawa zbożowa/herbata	250	Kawa zbożowa/herbata	100	Kawa zbożowa/herbata	100	Kawa zbożowa/herbata	100
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb pszenny (1,7)	100	Chleb razowy (1,7)	15	Chleb zwykły (1,7)	15	Chleb zwykły (1,7)	15
Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	60	Masło(7)	60	Masło(7)	60
Twaróg z koperkiem (7)	60	Twaróg z koperkiem (7)	60	Twaróg z koperkiem (7)	30	Twaróg z koperkiem (7)	30	Twaróg z koperkiem (7)	30
Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	50	Szynka z kurczaka (6)	50	Szynka z kurczaka (6)	50
Mix sałat, ogórek zielony	50	Mix sałat, pomidor	50	Mix sałat, ogórek zielony		Mix sałat, ogórek zielony		Mix sałat, ogórek zielony	
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Wafle ryżowe pełnoziarniste (1)	40	Gruszka	130	Gruszka	130
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 S(1,3,7)	350	Makaron z sosem bolońskim S(1,3,7)	350	Makaron z sosem bolońskim S(1,3,7)	350	Makaron z sosem bolońskim S(1,3,7)	350	Makaron z sosem bolońskim S(1,3,7)	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 twarogowa z burakiem (7)	60	Pasta jajeczna (3,7)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasta jajeczna (3,7)	60	Mix sałat i kielków	50	Ser żółty (7)	30	Pasta jajeczna (3,7)	60	Pasta jajeczna (3,7)	60
Ser żółty (7)	30			Mix sałat i kielków	50	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30
Mix sałat i kielków	50					Mix sałat i kielków	50	Mix sałat i kielków	50
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Kefir (7)	200	Kefir (7)	200	Kefir (7)	200	Kefir (7)	200	Kefir (7)	200
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2744 BIĄŁKO: 137g TŁUSZCZ: 105g, w tym NKT 45g Węglowodany 360g w tym cukry 17g Sól 2,7g Błonnik 41g		KCAL: 2675 BIĄŁKO: 137g TŁUSZCZ: 105g, w tym NKT 45g Węglowodany 347g w tym cukry 17g Sól 2,7g Błonnik 41g		Kcal: 2690 BIĄŁKO: 134g TŁUSZCZ: 104g, w tym NKT 45g Węglowodany 356g w tym cukry 15g Sól 3,8g Błonnik 37g		KCAL: 2819 BIĄŁKO: 138g TŁUSZCZ: 109g, w tym NKT 45g Węglowodany 344g w tym cukry 16g Sól 2,7g Błonnik 41g		KCAL: 2819 BIĄŁKO: 138g TŁUSZCZ: 109g, w tym NKT 45g Węglowodany 344g w tym cukry 16g Sól 2,7g Błonnik 41g	

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: 17.01.2024

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 (1,7)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	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
Dżem	50	Dżem	50	Serek kanapkowy	30	Dżem	50	Dżem	50
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
Mix sałat, ogórek zielony	50	Mix sałat, pomidor	50	Mix sałat, ogórek zielony	50	Mix sałat, ogórek zielony	50	Mix sałat, ogórek zielony	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Baton zbożowy b/c	40	Baton zbożowy	40	Baton zbożowy	40
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
Udko pieczone	150	Udko duszone	150	Udko pieczone	150	Udko pieczone	150	Udko pieczone	150
Ziemniaki ugot	200	Ziemniaki ugot	200	Ziemniaki ugot.	200	Ziemniaki ugot.	200	Ziemniaki ugot.	200
Surówka z kapusty białej	100	Marchew got.	100	Surówka z kapusty białej	100	Marchew got.	100	Surówka z kapusty białej	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(1,7)	100	Chleb razowy (1,7)	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 pieczonych warzyw (7)	60	Pasta z pieczonych warzyw (7)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasta z pieczonych warzyw	60	Ser kanapkowy (7)	30	Ser żółty (7)	30	Pasta z pieczonych warzyw	60	Pasta z pieczonych warzyw	60
Ser żółty (7)	30	Marchewka	100	Papryka, marchewka	100	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30
Papryka ,marchewka	100					Papryka ,marchewka	100	Papryka ,marchewka	100
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Salatka z owoców sezonowych	150	Salatka z owoców sezonowych	150	Salatka z owoców sezonowych	150	Salatka z owoców sezonowych	150	Salatka z owoców sezonowych	150
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2408 BIAŁKO: 107g TŁUSZCZ:88g, w tym NKT 40g Węglowodany 307g w tym cukry 19 g Sól 2,5g,Błonnik 27g		KCAL: 2339 BIAŁKO: 93g TŁUSZCZ:92g, w tym NKT 37g Węglowodany 294g w tym cukry 21g Sól 2,5g,Błonnik 33g		KCAL: 2425 BIAŁKO: 109g TŁUSZCZ:90g, w tym NKT 40g Węglowodany 310g w tym cukry 19g Sól 2,6g,Błonnik32g		KCAL: 2533 BIAŁKO: 110g TŁUSZCZ:89g, w tym NKT 40g Węglowodany 333g w tym cukry 19g Sól 2,5g,Błonnik 29g		KCAL: 2533 BIAŁKO: 110g TŁUSZCZ:89g, w tym NKT 40g Węglowodany 333g w tym cukry 19g Sól 2,5g,Błonnik 29g	

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: 18.01.2024

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)
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)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	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
Szynka wieprzowa(6,9)	30	Szynka wieprzowa(6,9)	30	Szynka wieprzowa(6,9)	30	Szynka wieprzowa(6,9)	30	Szynka wieprzowa(6,9)	30
Serek kanapkowy (7)	50	Serek kanapkowy (7)	50	Serek kanapkowy (7)	50	Serek kanapkowy (7)	50	Serek kanapkowy (7)	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)
				Stupki warzywne	150	Gruszka	130	Gruszka	130
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa koperkowa z ryżem (1,7,9)(G)	300	Koperkowa z ryżem (1,7,9)(G)	300	Koperkowa z ryżem (1,7,9)(G)	300	Koperkowa z ryżem (1,7,9)(G)	300	Koperkowa z ryżem (1,7,9)(G)	300
Kotlet drobiowy panierowany (1,3) (S)	120	Filet grillowany (1,3)(D)	120	Filet grillowany (1,3)(D)	120	Filet grillowany (1,3)(D)	120	Kotlet drobiowy panierowany (1,3)(D)	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 twarogu (7)	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)
Budyń śmietankowy (1,7)	300	Budyń śmietankowy (1,7)	300	Budyń śmietankowy (1,7)	300	Budyń śmietankowy (1,7)	300	Budyń śmietankowy (1,7)	300
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2815 BIAŁKO: 97g TŁUSZCZ: 132g, w tym NKT 52g Węglowodany 321g w tym cukry 29g Sól 2,6g Błonnik 41g		KCAL: 2815 BIAŁKO: 97g TŁUSZCZ: 132g, w tym NKT 52g Węglowodany 321g w tym cukry 29g Sól 2,6g Błonnik 29g		Kcal : 2950 BIAŁKO: 100g TŁUSZCZ: 132g, w tym NKT 51g Węglowodany 354g w tym cukry 29g Sól 2,6g Błonnik 35g		KCAL: 2815 BIAŁKO: 97g TŁUSZCZ: 132g, w tym NKT 52g Węglowodany 321g w tym cukry 29g Sól 2,6g Błonnik 41g		Kcal : 2950 BIAŁKO: 100g TŁUSZCZ: 132g, w tym NKT 51g Węglowodany 354g w tym cukry 29g Sól 2,6g Błonnik 35g	

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: 19.01.2024

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	250	Kawa zbożowa/herbata	250	Kawa zbożowa/herbata	250	Kawa zbożowa/herbata	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
Jajko got.(3)	50	Jajko got.(3)	50	Jajko got.(3)	50	Jajko got.(3)	50	Jajko got.(3)	50
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
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)
				Sok wielowarzywny	300	Jabłko	130	Jabłko	130
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Barszcz biały (1,7,9)(G)	300	Barszcz biały (1,7,9)(G)	300	Barszcz biały (1,7,9)(G)	300	Barszcz biały (1,7,9)(G)	300	Barszcz biały (1,7,9)(G)	300
Śledź w jogurcie(4,7)	120	Śledź w jogurcie(4,7)	120	Śledź w jogurcie(4,7)	120	Śledź w jogurcie (4,7)	120	Śledź w jogurcie (4,7)	120
Ziemniaki gotowane	200	Ziemniaki gotowane	200	Ziemniaki gotowane	200	Ziemniaki gotowane	200	Ziemniaki gotowane	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	Salatka z burakiem, fetą i rukolą	150	Salatka z burakiem, fetą i rukolą (1,7)	150	Ser żółty (7)	60	Ser żółty (7)	60
Salatka z burakiem, fetą i rukolą(1,7)	150					Salatka z burakiem, fetą i rukolą (1,7)	150	Salatka z burakiem, fetą i rukolą (1,7)	150
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: 2479 BIAŁKO: 97g TŁUSZCZ:104g, w tym NKT 43g Węglowodany 308g w tym cukry 39g Sól 5,1 g błonnik 47g		KCAL: 2410 BIAŁKO: 102g TŁUSZCZ:109g, w tym NKT 43g Węglowodany 295g w tym cukry 39g Sól 5,1 g błonnik 40g		KCAL: 2586 BIAŁKO: 103g TŁUSZCZ:105g, w tym NKT 43g Węglowodany 390g w tym cukry 40g Sól 4g błonnik 47g		KCAL: 2574 BIAŁKO: 105g TŁUSZCZ:105g, w tym NKT 43g Węglowodany 333g w tym cukry 39g Sól 5,1 g błonnik 40g		KCAL: 2574 BIAŁKO: 105g TŁUSZCZ:105g, w tym NKT 43g Węglowodany 333g w tym cukry 39g Sól 5,1 g błonnik 40g	

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: 20.01.2024

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 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	100	Kawa zbożowa/herbata	100	Kawa zbożowa/herbata	100	Kawa zbożowa/herbata	100	Kawa zbożowa/herbata	100
Chleb zwykły (1,7)	15	Chleb pszenny (1,7)	15	Chleb razowy (1,6,7)	15	Chleb zwykły (1,7)	15	Chleb zwykły (1,7)	15
Masło(7)	30	Masło(7)	30	Masło(7)	30	Masło(7)	30	Masło(7)	30
Ser kanapkowy (7)	30	Ser kanapkowy	30	Ser kanapkowy (7)	30	Ser kanapkowy (7)	30	Ser kanapkowy (7)	30
Szynka salami (6)	50	Szynka drobiowa(6,9)	50	Szynka salami (6)	50	Szynka salami (6)	50	Szynka salami (6)	50
Mix sałat, pomidor		Mix sałat, pomidor		Mix sałat, pomidor		Mix sałat, pomidor		Mix sałat, pomidor	
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Kefir (7)	300	Gruszka	130	Gruszka	130
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Barszcz ukraiński (1,7,9)(G)	300	Barszcz ukraiński (1,7,9)(G)	300	Barszcz ukraiński (1,7,9)(G)	300	Barszcz ukraiński (1,7,9)(G)	300	Barszcz ukraiński (1,7,9)(G)	300
Pierogi leniwe z musem owocowym(1,7)(G)	350	Pierogi leniwe z musem owocowym(1,7)(G)	350	Pierogi leniwe z musem owocowym(1,7)(G)	350	Pierogi leniwe z musem owocowym(1,7)(G)	350	Pierogi leniwe z musem owocowym(1,7)(G)	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 razowy	100
Chleb razowy	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Masło(7)	15
Masło(7)	15	Pieczeń rzymska (6)	60	Pieczeń rzymska (6)	60	Masło(7)	15	Pieczeń rzymska (6)	60
Pieczeń rzymska (6)	60	Salatka z burakiem, fetą i rukolą(1,7)	150	Salatka z burakiem, fetą i rukolą	150	Pieczeń rzymska (6)	60	Salatka z burakiem, fetą i rukolą (1,7)	150
Salatka z burakiem, fetą i rukolą (1,7)	150					Salatka z burakiem, fetą i rukolą (1,7)	150		
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Kisiel owocowy (1)	300	Kisiel owocowy (1)	300	Kisiel owocowy (1)	300	Kisiel owocowy (1)	300	Kisiel owocowy (1)	300
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2203 BIAŁKO: 93g TŁUSZCZ:71g, w tym NKT 36g Węglowodany 316g w tym cukry 22g Sól 1,9 g błonnik 37g		KCAL: 2134 BIAŁKO: 93g TŁUSZCZ:71g, w tym NKT 36g Węglowodany 303g w tym cukry 22g Sól 1,9 g błonnik 37g		KCAL: 2298 BIAŁKO: 94g TŁUSZCZ:72g, w tym NKT 36g Węglowodany 339g w tym cukry 26g Sól 1,9 g błonnik 40g		KCAL: 2298 BIAŁKO: 94g TŁUSZCZ:72g, w tym NKT 40g Węglowodany 339g w tym cukry 26g Sól 2 g błonnik 40g		KCAL: 2298 BIAŁKO: 94g TŁUSZCZ:72g, w tym NKT 40g Węglowodany 339g w tym cukry 26g Sól 2 g błonnik 40g	

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: 21.01.2024

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)
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)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	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
Pasta z pieczonych warzyw	60	Pasta z pieczonych warzyw	60	Pasta z pieczonych warzyw	60	Pasta z pieczonych warzyw	60	Pasta z pieczonych warzyw	60
Szynka wieprzowa (6,9)	30	Szynka wieprzowa (6,9)	30	Szynka wieprzowa (6,9)	30	Szynka wieprzowa (6,9)	30	Szynka wieprzowa (6,9)	30
Pomidor ,ogórek	50	Pomidor ,ogórek	50	Pomidor ,ogórek	50	Pomidor ,ogórek	50	Pomidor ,ogórek	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Jabłko pieczone	150	Jabłko	150	Jabłko	150
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
Gyros drobiowy S	120	Gyros drobiowy (D)	120	Gyros drobiowy S	120	Gyros drobiowy S	120	Gyros drobiowy S	120
Ryż z curry	100	Ryż z curry	100	Ryż z curry	100	Ryż z curry	100	Ryż z curry	100
Warzywa na parze	100	Warzywa na parze	100	Warzywa na parze	100	Warzywa na parze	100	Warzywa na parze	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 twarogu z zieleciną(7)	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 kielków	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)
Serek wiejski (7)	200	Serek wiejski (7)	200	Serek wiejski (7)	200	Serek wiejski (7)	200	Serek wiejski (7)	200
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2703 BIAŁKO: 110g TŁUSZCZ:104g, w tym NKT 40g Węglowodany 319g w tym cukry 19g Sól 3,8g Błonnik 32g		KCAL: 2634 BIAŁKO: 110g TŁUSZCZ:104g, w tym NKT 40g Węglowodany 305g w tym cukry 19g Sól 3,8g Błonnik 32g		Kcal : 2758 BIAŁKO: 112g TŁUSZCZ:115g, w tym NKT 45g Węglowodany 357g w tym cukry 24g Sól 4,2g Błonnik 35g		KCAL: 2798 BIAŁKO: 110g TŁUSZCZ:114g, w tym NKT 40g Węglowodany 342g w tym cukry 23g Sól 3,1g Błonnik 35g		KCAL: 2798 BIAŁKO: 110g TŁUSZCZ:114g, w tym NKT 40g Węglowodany 342g w tym cukry 23g Sól 3,1g Błonnik 35g	

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: 22.01.2024

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	250	Kawa zbożowa/herbata	250	Kawa zbożowa/herbata	250	Kawa zbożowa/herbata	250	Kawa zbożowa/herbata	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 ze szczypiorkiem (7)	60	Twaróg ze szczypiorkiem (7)	60	Twaróg na słodko (7)	60	Twaróg na słodko (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, pomidor	50	Mix sałat, pomidor	50	Mix sałat, pomidor	50	Mix sałat, pomidor	50	Mix sałat, pomidor	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Wrap pełnoziarnisty z warzywami	40	Baton pełnoziarnisty (1)	40	Baton pełnoziarnisty (1)	40
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
Makaron a'la carbonara z szynką (1,7,9)(G,S)	350	Makaron a'la carbonara z szynką (1,7,9)(G,D)	350	Makaron a'la carbonara z szynką (1,7,9)(G,S)	350	Makaron a'la carbonara z szynką (1,7,9)(G,S)	350	Makaron a'la carbonara z szynką (1,7,9)(G,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 mięsna z kurczaka (6,9)	60	Pasta mięsna z kurczaka (6,9)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasta mięsna z kurczaka (6,9)	60	Ser kanapkowy (7)	50	Ser żółty (7)	50	Pasta mięsna z kurczaka (6,9)	60	Pasta mięsna z kurczaka (6,9)	60
Ser żółty (7)	50	Salata mix, kielki	50	Salata mix, papryka, kielki	50	Ser żółty (7)	50	Ser żółty (7)	50
Salata mix, papryka, kielki	50					Salata mix, papryka, kielki	50	Salata mix, papryka, kielki	50
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Jogurt owocowy (7)	150	Jogurt owocowy (7)	150	Jogurt owocowy(7)	150	Jogurt owocowy(7)	150	Jogurt owocowy(7)	150
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2559 BIAŁKO: 119g TŁUSZCZ:98g, w tym NKT 48g Węglowodany 309g w tym cukry 36g Sól 3,1g Błonnik 31g		KCAL: 2490 BIAŁKO: 119g TŁUSZCZ:98g, w tym NKT 48g Węglowodany 296g w tym cukry 36g Sól 3,7g Błonnik 36g		Kcal : 2518 BIAŁKO: 116g TŁUSZCZ:99g, w tym NKT 53g Węglowodany 305g w tym cukry 37g Sól 3,1g Błonnik 42g		KCAL: 2654 BIAŁKO: 120g TŁUSZCZ:99g, w tym NKT 48g Węglowodany 332g w tym cukry 36g Sól 3,1g Błonnik 38g		KCAL: 2654 BIAŁKO: 120g TŁUSZCZ:99g, w tym NKT 48g Węglowodany 332g w tym cukry 36g Sól 3,1g Błonnik 38g	

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: 23.01.2024

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)
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	250	Kawa zbożowa/herbata	250	Kawa zbożowa/herbata	250	Kawa zbożowa/herbata	250	Kawa zbożowa/herbata	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
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)
				Wafel ryżowy	30	Gruszka	130	Gruszka	130
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa ziemniaczana (1,7,9) G	300	Zupa ziemniaczana (1,7,9) G	300	Zupa ziemniaczana (1,7,9) G	300	Zupa ziemniaczana (1,7,9) G	300	Zupa ziemniaczana (1,7,9) G	300
Pulpet w s. pomidor. (1,3,7)D	100	Pulpet w s. pomidorowym(1,3,7)D	100	Pulpet w s. pomidorowym(1,7,)D	100	Pulpet w s. pomidorowym(1,3,7) D	100	Pulpet w s. pomidorowym(1,7,)D	100
Ziemniaki got.	200	Ziemniaki Got.	200	Ziemniaki got	200	Ziemniaki got	200	Ziemniaki got	200
Mix warzyw gotowanych (7)	100	Mix warzyw gotowanych (7)	100	Mix warzyw gotowanych (7)	100	Mix warzyw gotowanych (7)	100	Mix warzyw gotowanych (7)	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	Szynka z kurczaka (6,9)	60	Szynka z kurczaka (6,9)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Szynka z kurczaka (6,9)	60	Ser biały (7)	30	Ser żółty(7)	30	Szynka z kurczaka (6,9)	60	Szynka z kurczaka (6,9)	60
Ser żółty(7)	30	Mix sałat,	50	Mix sałat, papryka	50	Ser żółty(7)	30	Ser żółty(7)	30
Mix sałat, papryka	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)
Salatka z owoców sezonowych	150	Salatka z owoców sezonowych	150	Salatka z owoców sezonowych	150	Salatka z owoców sezonowych	150	Salatka z owoców sezonowych	150
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2694 BIAŁKO: 137g TŁUSZCZ: 96g, w tym NKT 54g Węglowodany 332g w tym cukry 12g Sól 3,2g błonnik 41g		KCAL: 2625 BIAŁKO: 137g TŁUSZCZ: 96g, w tym NKT 54g Węglowodany 319g w tym cukry 12g Sól 3,2g błonnik 41g		Kcal : 2740 BIAŁKO: 137g TŁUSZCZ: 96g, w tym NKT 57g Węglowodany 366g w tym cukry 15g Sól 3,2g błonnik 47g		KCAL: 2769 BIAŁKO: 138g TŁUSZCZ: 96g, w tym NKT 54g Węglowodany 351g w tym cukry 12g Sól 43,2g błonnik 41g		KCAL: 2769 BIAŁKO: 138g TŁUSZCZ: 96g, w tym NKT 54g Węglowodany 351g w tym cukry 12g Sól 43,2g błonnik 41g	

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: 24.01.2024

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)
Zupa mleczna z ryżem (G)	250	Zupa mleczna z ryżem (G)	250	Zupa mleczna z ryżem (G)	250	Zupa mleczna z ryżem (G)	250	Zupa mleczna z ryżem (G)	250
Kawa zbożowa/herbata	250	Kawa zbożowa/herbata	250	Kawa zbożowa/herbata	250	Kawa zbożowa/herbata	250	Kawa zbożowa/herbata	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
Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30
Jajko got (3)	50	Jajko got (3)	50	Jajko got (3)	50	Jajko got (3)	50	Jajko got (3)	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)
				Kefir (7)	300	Wafel ryżowy (1)	30	Wafel ryżowy (1)	30
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa krem brokułowy (1,7,9)(G)	300	Zupa krem brokułowy (1,7,9)(G)	300	Zupa krem brokułowy (1,7,9)(G)	300	Zupa krem brokułowy (1,7,9)(G)	300	Zupa krem brokułowy (1,7,9)(G)	300
Potrawka z kurczaka (1,7) G	150	Potrawka z kurczaka (1,7) G	150	Potrawka z kurczaka (1,7) G	150	Potrawka z kurczaka (1,7) G	150	Potrawka z kurczaka (1,7) G	150
Ryż	150	Ryż	150	Ryż brązowy	150	Ryż	150	Ryż	150
Marchewka z groszkiem(7)	100	Marchewka got.	100	Marchewka z groszkiem(7)	100	Marchewka z groszkiem(7)	100	Marchewka z groszkiem(7)	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(1,7)	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	Galart drobiowy (7,9)	60	Galart drobiowy(7,9)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Galart drobiowy (7,9)	60	Mix sałat i kielki	50	Mix sałat i kielki	50	Galart drobiowy (7,9)	60	Galart drobiowy (7,9)	60
Mix sałat i kielki	50					Mix sałat i kielki	50	Mix sałat i kielki	50
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Sok pomidorowy	300	Sok pomidorowy	300	Sok pomidorowy	300	Sok pomidorowy	300	Sok pomidorowy	300
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2756 BIAŁKO: 120g TŁUSZCZ: 86g, w tym NKT 45g Węglowodany 398 g w tym cukry 19g Sól 3,9g Błonnik 48g		KCAL: 2687 BIAŁKO: 120g TŁUSZCZ: 86g, w tym NKT 45g Węglowodany 385 g w tym cukry 19g Sól 3,9g Błonnik 48g		Kcal : 2675 BIAŁKO: 117g TŁUSZCZ: 92g, w tym NKT 45g Węglowodany 365g w tym cukry 14g Sól 4,6g Błonnik 46g		KCAL: 2944 BIAŁKO: 124g TŁUSZCZ: 94g, w tym NKT 45g Węglowodany 424g w tym cukry 19g Sól 4,7g Błonnik 48g		KCAL: 2944 BIAŁKO: 124g TŁUSZCZ: 94g, w tym NKT 45g Węglowodany 424g w tym cukry 19g Sól 4,7g Błonnik 48g	

Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie!!

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