



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

Jadłospisy dla pacjentów
programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 10.03.2025

1. DIETA PODSTAWOWA		2. DIETA ŁATWOSTRAWNA		3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRYZYWAJALNYCH 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	30	Salami (6,9)	30	Salami (6,9)	30
Mix serów(7)	60	Pasta z warzyw	60	Mix serów(7)	60	Mix serów(7)	60	Mix serów(7)	60
Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50
Roszkonka	20	Roszkonka	20	Roszkonka	20	Roszkonka	20	Roszkonka	20
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Salatka pomidor z ogórkiem w jogurcie (7)	150	Serek wiejski (7)	150	Serek wiejski (7)	150
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa krupnik G (1,7,9)	300	Zupa krupnik (1,7,9)	300	Zupa krupnik (1,7,9)(G)	300	Zupa krupnik G (1,7,9)	300	Zupa krupnik G (1,7,9)	300
Gulasz po węgiersku S,D,	150	Gulasz po węgiersku S,D,	150	Gulasz po węgiersku (S,D)	150	Gulasz po węgiersku S,D,	150	Gulasz po węgiersku S,D,	150
Placek ziemniaczany S	150	Kasza jęczmienna (G)	100	Kasza jęczmienna(G)	100	Kasza jęczmienna (G)	150	Kasza jęczmienna (G)	150
Buraczki ugotowane (G)	100	Buraczki gotowane(G)	100	Buraczki ugotowane(G)	100	Buraczki ugotowane	100	Buraczki ugotowane	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 zwykły (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	Szynka gotowana (6)	60	Szynka gotowana (6)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Szynka gotowana (6)	60	Salatka z rukolą ,tuńczykiem	100	Salatka z rukolą ,tuńczykiem	100	Szynka gotowana (6)	60	Szynka gotowana (6)	60
Salatka z rukolą ,tuńczykiem	100	pomidorkami (4)		pomidorkami (4)		Salatka z rukolą ,tuńczykiem	100	Salatka z rukolą ,tuńczykiem	100
pomidorkami (4)						pomidorkami (4)		pomidorkami (4)	
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Banan	130	Banan	130	Mus warzywny	100	Banan	130	Banan	130
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2969 BIAŁKO: 164g TŁUSZCZ:105g, w tym NKT 40g Węglowodany 353g w tym cukry 27g Sól 5g Błonnik 38g		KCAL: 2746 BIAŁKO: 135g TŁUSZCZ:82g, w tym NKT 59g Węglowodany 380g w tym cukry 25g Sól 3,9g Błonnik 37g		KCAL: 2590 BIAŁKO: 144g TŁUSZCZ:96g, w tym NKT 40g Węglowodany 303g w tym cukry 24g Sól 4g Błonnik 43g		KCAL: 3064 BIAŁKO: 155g TŁUSZCZ:102g, w tym NKT 45g Węglowodany 380g w tym cukry 25g Sól 5g Błonnik 37g		KCAL: 3064 BIAŁKO: 155g TŁUSZCZ:102g, w tym NKT 45g Węglowodany 380g w tym cukry 25g Sól 5g Błonnik 37g	

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

Jadłospisy dla pacjentów
programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 11.03.2025

1. DIETA PODSTAWOWA		2. DIETA ŁATWOSTRAWNA		3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRYZYWAJALNYCH 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)	250	Chleb zwykły (1,7)	100
Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	100	Masło(7)	15
Twaróg z koperkiem (7)	60	Twaróg z koperkiem (7)	60	Twaróg z koperkiem (7)	60	Masło(7)	15	Twaróg z koperkiem (7)	60
Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30	Twaróg z koperkiem (7)	60	Szynka z kurczaka (6)	30
Ogórek	50	Pomidor	50	Pomidor	50	Szynka z kurczaka (6)	30	Ogórek	50
						Ogórek	50		
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Warzywa z hummusem	130	Baton pełnoziarnisty (1)	40	Baton pełnoziarnisty (1)	40
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa pomidorowa z ryżem G (1,7,9)	300	Zupa pomidorowa z ryżem (1,7,9)(G)	300	Zupa pomidorowa z ryżem (1,7,9)(G)	300	Zupa pomidorowa z ryżem (1,7,9)(G)	300	Zupa pomidorowa z ryżem (1,7,9)(G)	300
Makaron penne z kurczakiem i sosem szpinakowym G,S, (1,3,7)	350	Makaron penne z kurczakiem i sosem szpinakowym G,S, (1,3,7)	350	Makaron penne z kurczakiem i sosem szpinakowym G,S, (1,3,7)	350	Makaron penne z kurczakiem i sosem szpinakowym G,S, (1,3,7)	350	Makaron penne z kurczakiem i sosem szpinakowym G,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	Dżem	60	Pasta jajeczna (3,7)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasta jajeczna G (3,7)	60	Ser kanapkowy (7)	30	Ser żółty (7)	30	Pasta jajeczna (3,7)	60	Pasta jajeczna (3,7)	60
Ser żółty (7)	30	Mix sałat i kielków	50	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)
Mus owocowy	100	Mus owocowy	100	Serek wiejski	150	Mus owocowy	100	Mus owocowy	100
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2755 BIAŁKO: 129g TŁUSZCZ: 98g, w tym NKT 44g Węglowodany 350g w tym cukry 27g Sól 5g Błonnik 40g		KCAL: 2414 BIAŁKO: 112g TŁUSZCZ: 77g, w tym NKT 34g Węglowodany 330g w tym cukry 34g Sól 1,8g Błonnik 36g		Kcal: 3053 BIAŁKO: 146g TŁUSZCZ: 113g, w tym NKT 49g Węglowodany 279g w tym cukry 6g Sól 3g Błonnik 49g		KCAL: 2890 BIAŁKO: 133g TŁUSZCZ: 102g, w tym NKT 41g Węglowodany 374g w tym cukry 30g Sól 2,7g Błonnik 40g		KCAL: 2890 BIAŁKO: 133g TŁUSZCZ: 102g, w tym NKT 41g Węglowodany 374g w tym cukry 30g Sól 2,7g 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

Jadłospisy dla pacjentów
programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 12.03.2025

1. DIETA PODSTAWOWA		2. DIETA ŁATWOSTRAWNA		3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRYZYWAJALNYCH 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 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
Serek kanapkowy (7)	50	Serek kanapkowy (7)	50	Serek kanapkowy (7)	50	Serek kanapkowy (7)	50	Serek kanapkowy (7)	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	15	Mix sałat	15	Mix sałat	15	Mix sałat	15	Mix sałat	15
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)
				Sok pomidorowy	330	Drożdżówka z owocem P (1)	70	Drożdżówka z owocem P (1)	70
				Baton zbożowy b/c	40				
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa pieczarkowa z makaronem G (1,7,9)	300	Rosół z makronem (1,7,9)(G)	300	Zupa pieczarkowa z makaronem G (1,7,9)	300	Zupa pieczarkowa z makaronem G (1,7,9)	300	Zupa pieczarkowa z makaronem G (1,7,9)	300
Kotlet schabowy S (1,3,7)	150	Schab gotowany (1)(G)	150	Kotlet schabowy S (1,3,7)	150	Kotlet schabowy S (1,3,7)	150	Kotlet schabowy S (1,3,7)	150
Ziemniaki G	200	Ziemniaki (G)	200	Ziemniaki G	200	Ziemniaki G	200	Ziemniaki G	200
Marchewka z groszkiem G (7)	100	Marchewka got. (7) (G)	100	Marchewka z groszkiem G (7)	100	Marchewka z groszkiem G (7)	100	Marchewka z groszkiem G (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 (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy (1)	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Szynka gotowana (6)	60	Szynka gotowana(6)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Szynka gotowana (6)	60	Dżem	50	Ser żółty (7)	30	Szynka gotowana (6)	60	Szynka gotowana (6)	60
Ser żółty (7)	30	Mix sałat	15	Papryka, ogórek zielony	50	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30
Papryka ,ogórek zielony	50					Papryka ,ogórek zielony	50	Papryka ,ogórek zielony	50
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Jogurt owocowy (7)	100	Jogurt owocowy	100	Jogurt naturalny z płatkami	100	Jogurt owocowy	100	Jogurt owocowy	100
Jabłko	150	Jabłko	150	Pomidorki koktajlowe	100	Jabłko	150	Jabłko	150
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2665		KCAL: 2366		KCAL: 2762		KCAL: 2883		KCAL: 2883	
BIAŁKO: 114g		BIAŁKO: 106g		BIAŁKO: 106g		BIAŁKO: 119g		BIAŁKO: 119g	
TŁUSZCZ:104g, w tym NKT 37g		TŁUSZCZ:80g, w tym NKT 30g		TŁUSZCZ:98g, w tym NKT 37g		TŁUSZCZ:110g, w tym NKT 42g		TŁUSZCZ:110g, w tym NKT 42g	
Węglowodany 330g w tym cukry 24g		Węglowodany 315g w tym cukry 22g		Węglowodany 380g w tym cukry 13g		Węglowodany 368g w tym cukry 29g		Węglowodany 368g w tym cukry 29g	
Sól 2 g, Błonnik 21g		Sól 1,7 g, Błonnik 29g		Sól 3,3g, Błonnik 36g		Sól 2,5g, Błonnik 32g		Sól 2,5g, Błonnik 32g	

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

Jadłospisy dla pacjentów
programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 13.03.2025

1. DIETA PODSTAWOWA		2. DIETA ŁATWOSTRAWNA		3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRYZYWAJALNYCH 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
Jajko z majonezem(3,7)	70	Jajko na miękko (3,7)	70	Jajko z majonezem(3,7)	70	Jajko z majonezem(3,7)	70	Jajko z majonezem(3,7)	70
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	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)	200	Kefir(7)	200	Kefir(7)	200
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa brokułowa G(1,7,9)	300	Zupa brokułowa(G)	300	Zupa brokułowa(G)	300	Zupa brokułowa(G)	300	Zupa brokułowa(G)	300
Kurczak w sosie śmietanowym D (1,7)	120	Kurczak w sosie śmietanowym (1,3)(D)	120	Kurczak w sosie śmietanowym (D)	120	Kurczak w sosie śmietanowym(D)	120	Kurczak w sosie śmietanowym(D)	120
Ryż G	150	Ryż (G)	150	Ryż (G)	150	Ryż (G)	150	Ryż (G)	150
Fasolka szparagowa z masłem G	100	Mini marchewka (G)	100	Fasolka szparagowa z masłem(G)	100	Fasolka szparagowa z masłem(G)	100	Fasolka szparagowa z masłem	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 zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy (1)	35	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy (1)	35	Chleb razowy (1)	35
Masło(7)	15	Galantyna drobiowa	50	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Galantyna drobiowa	60	Ser biały (7)	60	Galantyna drobiowa	60	Galantyna drobiowa	60	Galantyna drobiowa	60
Szynka drobiowa (6)	30	Mix kielków	30	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30
Ogórek kiszony	120			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)
Jabłko	130	Jabłko	130	Salatka cesar (1)	150	Jabłko	130	Jabłko	130
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2428 BIAŁKO: 137g TŁUSZCZ:90g, w tym NKT 51g Węglowodany 280g w tym cukry 12g Sól 2,4g Błonnik 30g		KCAL: 2463 BIAŁKO: 133g TŁUSZCZ:87g, w tym NKT 49g Węglowodany 304g w tym cukry 16g Sól 3 g Błonnik 46g		Kcal : 2943 BIAŁKO: 141g TŁUSZCZ:105g, w tym NKT 55g Węglowodany 344g w tym cukry 13g Sól 4,8g Błonnik 49g		KCAL: 2523 BIAŁKO: 138g TŁUSZCZ:90g, w tym NKT 50g Węglowodany 303g w tym cukry 16g Sól 3g Błonnik 43g		KCAL: 2523 BIAŁKO: 138g TŁUSZCZ:90g, w tym NKT 50g Węglowodany 303g w tym cukry 16g Sól 3g Błonnik 43g	

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

Jadłospisy dla pacjentów
programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 14.03.2025

1. DIETA PODSTAWOWA		2. DIETA ŁATWOSTRAWNA		3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRYZYWAJALNYCH 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)
Kaszka manna na mleku (1,7)(G)	250	Kaszka manna na mleku (1,7)(G)	250	Kaszka manna na mleku (1,7)(G)	250	Kaszka manna na mleku (1,7)(G)	250	Kaszka manna 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
Dżem	50	Dżem	50	Serek żółty	30	Dżem	50	Dżem	50
Serek kanapkowy (7)	30	Serek kanapkowy (7)	30	Serek kanapkowy (7)	30	Serek kanapkowy (7)	30	Serek kanapkowy (7)	30
Mix sałat	15	Mix sałat	15	Mix sałat	15	Mix sałat	15	Mix sałat	15
Ogórek zielony	50	Pomidor	50	Ogórek zielony	50	Ogórek zielony	50	Ogórek zielony	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Serek wiejski (7)	150	Budyń śmietankowy (7)	150	Budyń śmietankowy (7)	150
				Salatka grecka z fetą	150				
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa biały barszcz z makaronem G(1,7,9)	300	Zupa biały barszcz z makaronem(G)	300	Zupa biały barszcz z makaronem (G)	300	Zupa biały barszcz z makaronem (G)	300	Zupa biały barszcz z makaronem(G)	300
Ryba pieczona (4)	120	Ryba ugotowana (G)	120	Ryba pieczona (P)	120	Ryba pieczona (P)	120	Ryba pieczona (P)	120
Ziemniaki gotowane	200	Ziemniaki gotowane (G)	200	Ziemniaki gotowane (G)	200	Ziemniaki gotowane (G)	200	Ziemniaki gotowane (G)	200
Surówka z kapusty białej	100	Surówka z marchewki	100	Surówka z kapusty białej	100	Surówka z kapusty białej	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	100	Chleb razowy	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy (1)	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Twarożek z koperkiem (7)	60	Pasta jajeczna (3,7)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasta jajeczna (3,7)	60	Mix sałat „kielki”	50	Mix sałat, ogórek kiszony	50	Pasta jajeczna (3,7)	60	Pasta jajeczna (3,7)	60
Mix sałat, ogórek kiszony	50					Mix sałat, ogórek kiszony	50	Mix sałat, ogórek kiszony	50
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 warzywny	300	Sok owocowy	300	Sok owocowy	300
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2342 BIAŁKO: 99g TŁUSZCZ: 92g, w tym NKT39g Węglowodany 289g w tym cukry 16g Sól 2,7g błonnik 23g		KCAL: 2451 BIAŁKO: 102g TŁUSZCZ: 93g, w tym NKT39g Węglowodany 314g w tym cukry 17g Sól 3 g błonnik 26g		KCAL: 2751 BIAŁKO: 134g TŁUSZCZ: 117g, w tym NKT 43g Węglowodany 305g w tym cukry 12g Sól 4g błonnik 36g		KCAL: 2567 BIAŁKO: 110g TŁUSZCZ: 99g, w tym NKT 43g Węglowodany 320g w tym cukry 30g Sól 2,8g błonnik 23g		KCAL: 2567 BIAŁKO: 110g TŁUSZCZ: 99g, w tym NKT 43g Węglowodany 320g w tym cukry 30g Sól 2,8g błonnik 23g	

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

Jadłospisy dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 15.03.2025

1. DIETA PODSTAWOWA		2. DIETA ŁATWOSTRAWNA		3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRYZYWAJALNYCH 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	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
Powidła	50	Powidła	50	Ser kanapkowy	50	Powidła	50	Powidła	50
Szynka salami (6)	30	Szynka drobiowa	30	Szynka salami	30	Szynka salami (6)	30	Szynka salami	30
Mix sałat	15	Mix sałat	15	Mix sałat	15	Mix sałat	15	Mix sałat	15
Rzodkiewki	50	Pomidor	50	Rzodkiewki	50	Rzodkiewki	50	Rzodkiewki	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Mus warzywny	70	Baton pełnoziarnisty	40	Baton pełnoziarnisty	40
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa ogórkowa z ziemniakami (1,7,9) G	300	Zupa ogórkowa z ziemniakami (1,7,9)(G)	300	Zupa ogórkowa z ziemniakami (1,7,9)(G)	300	Zupa ogórkowa z ziemniakami (1,7,9)(G)	300	Zupa ogórkowa z ziemniakami (1,7,9)(G)	300
Pierogi z truskawkami G (1,3)	350	Pierogi z truskawkami (1,3)(G)	350	Ryż z warzywami (G,D)	250	Pierogi z truskawkami (1,3)(G)	350	Pierogi z truskawkami (1,3)(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 zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy	35	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Paszтет pieczony (6)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Paszтет pieczony (6)	60	Salatka z burakiem, fetą i rukolą(1,7)	100	Paszтет pieczony (6)	60	Paszтет pieczony (6)	60	Paszтет pieczony (6)	60
Salatka z burakiem, fetą i rukolą (1,7)	100			Salatka z fetą i rukolą, pomdorkami	100	Salatka z burakiem, fetą i rukolą (1,7)	100	Salatka z burakiem, fetą i rukolą (1,7)	100
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Jogurt owocowy (7)	100	Jogurt owocowy	100	Jogurt naturalny (7)	100	Jogurt owocowy	100	Jogurt owocowy	100
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2255 BIAŁKO: 111g TŁUSZCZ: 70g, w tym NKT 36g Węglowodany 305g w tym cukry 16g Sól 2g błonnik 33g		KCAL: 2224 BIAŁKO: 111g TŁUSZCZ: 65g, w tym NKT 35g Węglowodany 299g w tym cukry 15g Sól 2 g błonnik 30g		KCAL: 2124 BIAŁKO: 109g TŁUSZCZ: 70g, w tym NKT 38g Węglowodany 288g w tym cukry 13g Sól 2,1g błonnik 35g		KCAL: 2382 BIAŁKO: 115g TŁUSZCZ: 72g, w tym NKT 39g Węglowodany 333g w tym cukry 28g Sól 1,9g błonnik 40g		KCAL: 2382 BIAŁKO: 115g TŁUSZCZ: 72g, w tym NKT 39g Węglowodany 333g w tym cukry 28g Sól 1,9g 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

Jadłospisy dla pacjentów
programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 16.03.2025

1. DIETA PODSTAWOWA		2. DIETA ŁATWOSTRAWNA		3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRYZYWAJALNYCH 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(G)	250	Płatki owsiane na mleku(G)	250	Płatki owsiane na mleku(G)	250	Płatki owsiane na mleku(G)	250	Płatki owsiane 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
Szynka drobiowa (6,9)	30	Szynka drobiowa (6,9)	30	Szynka drobiowa	30	Szynka drobiowa (6,9)	30	Szynka drobiowa (6,9)	30
Mix serów(7)	60	Pasta z warzyw	60	Mix serów(7)	60	Mix serów(7)	60	Mix serów(7)	60
roszponka, pomidor, ogórek	50	roszponka, pomidor,	50	roszponka, pomidor, ogórek,	50	roszponka, pomidor, ogórek	50	roszponka, pomidor, ogórek	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Mus warzywny	100	Mus owocowy	100	Mus owocowy	100
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Rosół z makaronem G(1,7,9)	300	Rosół z makaronem G (1,7,9)	300	Rosół z makaronem (1,7,9) (G)	300	Rosół z makaronem G(1,7,9)	300	Rosół z makaronem G(1,7,9)	300
Pieczeń z karkówki D	120	Schab gotowany G	120	Pieczeń z karkówki (6,9)(D)	120	Pieczeń z karkówki D	120	Pieczeń z karkówki D	120
Ziemniaki G	100	Ziemniaki G	100	Ziemniaki(G)	100	Ziemniaki G	100	Ziemniaki G	100
Kapusta biała gotowana	100	Mix sałat z jogurtem	100	Kapusta biała gotowana	100	Kapusta biała gotowana	100	Kapusta biała gotowana	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 zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy	35	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Galart drobiowy(3,7)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Galart drobiowy(3,7)	60	Sałatka cesarz z grzankami	100	Galart drobiowy(3,7)	60	Galart drobiowy(3,7)	60	Galart drobiowy(3,7)	60
Sałatka cesarz z grzankami (1)	100			Sałatka cesarz z grzankami	100	Sałatka cesarz z grzankami	100	Sałatka cesarz z grzankami	100
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Jabłko	150	Jabłko	150	Serek wiejski	150	Jabłko	150	Jabłko	150
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 3139 BIAŁKO: 136g TŁUSZCZ:119g, w tym NKT 45g Węglowodany 372g w tym cukry 39g Sól 3,6g Błonnik 43g		KCAL: 3050 BIAŁKO: 139g TŁUSZCZ:100g, w tym NKT 39g Węglowodany 364g w tym cukry 29g Sól 4g Błonnik 40g		Kcal : 3125 BIAŁKO: 140g TŁUSZCZ:127g, w tym NKT 46g Węglowodany 359g w tym cukry 15g Sól 4,6g Błonnik 46g		KCAL: 3211 BIAŁKO: 138g TŁUSZCZ:119g, w tym NKT 45g Węglowodany 395g w tym cukry 44g Sól 3,6g Błonnik 55g		KCAL: 3211 BIAŁKO: 138g TŁUSZCZ:119g, w tym NKT 45g Węglowodany 395g w tym cukry 44g Sól 3,6g Błonnik 55g	

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

Jadłospisy dla pacjentów
programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 17.03.2025

1. DIETA PODSTAWOWA		2. DIETA ŁATWOSTRAWNA		3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRYZYWAJALNYCH 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 ze szczypiorkiem (7)	60	Twaróg na słodko (7)	60	Twaróg ze szczypiorkiem (7)	60	Twaróg ze szczypiorkiem (7)	60	Twaróg ze szczypiorkiem (7)	60
Szynka gotowana (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka gotowana (6)	30	Szynka gotowana (6)	30
Dżem	50	Dżem	50	Ogórek zielony	50	Dżem	50	Dżem	50
Ogórek zielony	50	Pomidor	50			Ogórek zielony	50	Ogórek zielony	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Serek wiejski (7)	150	Muffinka	60	Muffinka	60
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa pomidorowa z makaronem G (1,7,9)	300	Zupa pomidorowa z makaronem (1,7,9)(G)	300	Zupa pomidorowa z makaronem (1,7,9)(G)	300	Zupa pomidorowa z makaronem (1,7,9)(G)	300	Zupa pomidorowa z makaronem (1,7,9)(G)	300
De volaile ze szpinakiem S	120	Rolada ze szpinakiem gotowana(G)	120	De volaile ze szpinakiem S	120	De volaile ze szpinakiem S	100	De volaile ze szpinakiem S	100
Ziemniaki G	100	Ziemniaki (G)	100	Ziemniaki (G)	100	Ziemniaki (G)	100	Ziemniaki (G)	100
Surówka z kapusty	100	Warzywa na parze(P)	100	Surówka z kapusty	100	Surówka z kapusty		Surówka z kapusty	
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	Pasztet pieczony	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasztet pieczony	60	Ser kanapkowy (7)	50	Ser żółty (7)	50	Pasztet pieczony	60	Pasztet pieczony	60
Ser żółty (7)	50	Salata mix, pomidor, kielki	100	Salata mix, papryka, kielki	100	Ser żółty (7)	50	Ser żółty (7)	50
Salata mix, papryka, kielki	100					Salata mix, papryka, kielki	100	Salata mix, papryka, kielki	100
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Banan	130	Banan	130	Salatka z jajkiem i rzodkiewką (3,7)	150	Banan	130	Banan	130
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2736 BIAŁKO: 130g TŁUSZCZ: 116g, w tym NKT 43g Węglowodany 319g w tym cukry 32g Sól 2,6g Błonnik 24g		KCAL: 2476 BIAŁKO: 118g TŁUSZCZ: 99g, w tym NKT 45g Węglowodany 291g w tym cukry 25g Sól 2,1g Błonnik 26g		Kcal : 2720 BIAŁKO: 146g TŁUSZCZ: 124g, w tym NKT 53g Węglowodany 252g w tym cukry 13g Sól 2,8g Błonnik 32g		KCAL: 2831 BIAŁKO: 130g TŁUSZCZ: 116g, w tym NKT 43g Węglowodany 345g w tym cukry 17g Sól 2,9g Błonnik 28g		KCAL: 2831 BIAŁKO: 130g TŁUSZCZ: 116g, w tym NKT 43g Węglowodany 345g w tym cukry 17g Sól 2,9g 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

Jadłospisy dla pacjentów
programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 18.03.2025

1. DIETA PODSTAWOWA		2. DIETA ŁATWOSTRAWNA		3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRYZYWAJALNYCH 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)	250	Chleb zwykły (1,7)	100
Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	100	Masło(7)	15
Pasta z pieczonych warzyw (7)	60	Pasta z pieczonych warzyw (7)	60	Pasta z pieczonych warzyw (7)	60	Masło(7)	15	Pasta z pieczonych warzyw (7)	60
Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30	Pasta z pieczonych warzyw (7)	60	Szynka z kurczaka (6)	30
Salata lodowa	15	Salata lodowa	15	Salata lodowa	15	Szynka z kurczaka (6)	30	Salata lodowa	15
Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50	Salata lodowa	15	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)
				Wrap pełnoziarnisty z serkiem i warzywami (1,7)	70	Wrap pełnoziarnisty z serkiem i warzywami (1,7)	70	Wrap pełnoziarnisty z serkiem i warzywami (1,7)	70
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 sosie porowym G (1,3,7)	100	Pulpet w sosie śmietanowym(1,37)(G)	100	Pulpet w sosie porowym (1,3,7) (G)	100	Pulpet w sosie porowym (1,3,7) (G)	100	Pulpet w sosie porowym (1,3,7) (G)	100
Kasza jęczmienna G	100	Kasza jęczmienna (G)	100	Kasza jęczmienna (G)	100	Kasza jęczmienna (G)	100	Kasza jęczmienna (G)	100
Mix warzyw gotowanych (7)	100	Mix warzyw gotowanych (7)(G)	100	Mix warzyw gotowanych (7)(G)	100	Mix warzyw gotowanych (7)(G)	100	Mix warzyw gotowanych (7)(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	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 homogenizowany 7)	50	Ser żółty(7)	30	Szynka z kurczaka (6,9)	60	Szynka z kurczaka (6,9)	60
Ser żółty(7)	30	Mix sałat, pomidor	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)
Jogurt owocowy (7)	100	Jogurt owocowy	100	Sok pomidorowy	300	Jogurt owocowy	100	Jogurt owocowy	100
Jabłko	150	Jabłko	150			Jabłko	150	Jabłko	150
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2645 BIAŁKO: 122g TŁUSZCZ: 91g, w tym NKT 48g Węglowodany 346g w tym cukry 14g Sól 2,5g błonnik 33g		KCAL: 2609 BIAŁKO: 120g TŁUSZCZ: 87g, w tym NKT 44g Węglowodany 329g w tym cukry 14g Sól 2,4g błonnik 36g		Kcal : 2750 BIAŁKO: 130g TŁUSZCZ: 100g, w tym NKT 53g Węglowodany 349g w tym cukry 11g Sól 4,3g błonnik 45g		KCAL: 2831 BIAŁKO: 130g TŁUSZCZ: 116g, w tym NKT 57g Węglowodany 342g w tym cukry 17g Sól 2,8g błonnik 41g		KCAL: 2831 BIAŁKO: 130g TŁUSZCZ: 116g, w tym NKT 57g Węglowodany 342g w tym cukry 17g Sól 2,8g 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

Jadłospisy dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 19.03.2025

1. DIETA PODSTAWOWA		2. DIETA ŁATWOSTRAWNA		3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRYZYWAJALNYCH 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 (1,6,7)	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)
				Serek wiejski (7)	150	Mandarynka	130	Mandarynka	130
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa kalafiorowa G (1,7,9)	300	Zupa kalafiorowa (1,7,9)(G)	300	Zupa kalafiorowa (1,7,9)(G)	300	Zupa kalafiorowa (1,7,9)(G)	300	Zupa kalafiorowa (1,7,9)(G)	300
Kotlet pożarski S (1,3,7,9)	150	Kotlet duszony w sosie (1,3,7,9) (D)	150	Kotlet pożarski (1,3,7,9) (S)	150	Kotlet pożarski (1,3,7,9) (S)	150	Kotlet pożarski (1,3,7,9) (S)	150
Ziemniaki G	200	Ziemniaki (G)	200	Ziemniaki (G)	200	Ziemniaki (G)	200	Ziemniaki (G)	200
Surówka z marchewki	100	Surówka z marchewki	100	Surówka z marchewki	100	Surówka z marchewki	100	Surówka z marchewki	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 drobiowa (6)	60	Szynka drobiowa (6)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Szynka drobiowa (6)	60	Mix sałat z tuńczykiem pomidorem i kielkami	100	Mix sałat z tuńczykiem pomidorem i kielkami	100	Szynka drobiowa (6)	60	Szynka drobiowa (6)	60
Mix sałat z tuńczykiem pomidorem i kielkami (4)	100					Mix sałat z tuńczykiem pomidorem i kielkami	100	Mix sałat z tuńczykiem pomidorem i kielkami	100
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Serek wiejski (7)	150	Serek wiejski	150	Kabanosy	90	Serek wiejski (7)	150	Serek wiejski	150
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2626 BIAŁKO: 126g TŁUSZCZ: 95g, w tym NKT 62g Węglowodany 335g w tym cukry 16g Sól 4,2g Błonnik 42g		KCAL: 2555 BIAŁKO: 129g TŁUSZCZ: 95g, w tym NKT 62g Węglowodany 313g w tym cukry 12g Sól 4g Błonnik 41g		Kcal : 2564 BIAŁKO: 140g TŁUSZCZ: 102g, w tym NKT 50g Węglowodany 287g w tym cukry 13g Sól 5g Błonnik 49g		KCAL: 2658 BIAŁKO: 123g TŁUSZCZ: 98g, w tym NKT 60g Węglowodany 342 g w tym cukry 21g Sól 3,9g Błonnik 44g		KCAL: 2658 BIAŁKO: 123g TŁUSZCZ: 98g, w tym NKT 60g Węglowodany 342 g w tym cukry 21g Sól 3,9g Błonnik 44g	

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