



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

Jadłospisy dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 08.02.2025

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 owsianką (1,7)(G)	250	Zupa mleczna z owsianką (1,7)(G)	250	Zupa mleczna z owsianką (1,7)(G)	250	Zupa mleczna z owsianką (1,7)(G)	250	Zupa mleczna z owsianką (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
Wędlina drobiowa (6,9)	30	Wędlina drobiowa (6,9)	30	Wędlina drobiowa (6,9)	30	Wędlina drobiowa (6,9)	30	Wędlina drobiowa (6,9)	30
Ser kanapkowy (7)	30	Ser kanapkowy (7)	30	Ser kanapkowy (7)	30	Ser kanapkowy (7)	30	Ser kanapkowy (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)
				Sok pomidorowy Suchary bez cukru	300 30	Mandarynka	130	Mandarynka	130
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa koperkowa z zacierką G (1,3,7,9)	300	Zupa koperkowa z zacierką (1,3,7,9)(G)	300	Zupa koperkowa z zacierką (1,3,7,9)(G)	300	Zupa koperkowa z zacierką (1,3,7,9)(G)	300	Zupa koperkowa z zacierką (1,3,7,9)(G)	300
Spaghetti z sosem bolońskim (1,7,) S,G.	350	Spaghetti z sosem bolońskim (1,7,)(S,G)	350	Spaghetti z sosem bolońskim (1,7,)(S,G)	350	Spaghetti z sosem bolońskim (1,7,)(S,G)	350	Spaghetti z sosem bolońskim (1,7,)(S,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 zwykły (1,7)	100
Chleb razowy	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Pasta z warzyw (1,7)	60	Paprykarz (1,4)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Paprykarz (1,4)	60	Serek kanapkowy (7)	50	Serek topiony (7)	50	Paprykarz (1,4)	60	Paprykarz (1,4)	60
Serek topiony (7)	50	Mix salát z pomidor	50	Mix salát z papryką	50	Serek topiony (7)	50	Serek topiony (7)	50
Mix salát z papryką	50					Mix salát z papryką	50	Mix salát z papryką	50
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Mandarynka	130	Mandarynka	130	Serek wiejski (7)	150	Mandarynka	130	Mandarynka	130
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2711 BIAŁKO: 110g TŁUSZCZ 113g, w tym NKT 40g Węglowodany 384g w tym cukry 18g Sól 2,7g Błonnik 36 g		KCAL: 2638 BIAŁKO: 95g TŁUSZCZ 110g, w tym NKT 40g Węglowodany 305g w tym cukry 19g Sól 2,5g Błonnik 33g		Kcal : 2673 BIAŁKO: 109g TŁUSZCZ;109g, w tym NKT 44g Węglowodany 332g w tym cukry 14g Sól 4g Błonnik 48g		KCAL: 2753 BIAŁKO: 112g TŁUSZCZ 114g, w tym NKT 40g Węglowodany 384g w tym cukry 20g Sól 5,7g Błonnik 49 g		KCAL: 2753 BIAŁKO: 112g TŁUSZCZ 114g, w tym NKT 40g Węglowodany 384g w tym cukry 20g Sól 5,7g Błonnik 49 g	

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: 09.02.2025

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 (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 (1,6,11)	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
Szynka drobiowa (6)	50	Szynka drobiowa (6)	50	Szynka drobiowa (6)	50	Szynka drobiowa (6)	50	Szynka drobiowa (6)	50
Ser biały (7)	30	Ser biały (7)	30	Ser biały (7)	30	Ser biały (7)	30	Ser biały (7)	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)
				Serek wiejski (7) Jabłko	200 170	Serek wiejski (7)	150	Serek wiejski (7)	150
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 (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 P	120	Udko gotowane (G)	120	Udko pieczone(P)	120	Udko pieczone(P)	120	Udko pieczone(P)	120
Ziemniaki G	200	Ziemniaki (G)	200	Ziemniaki (G)	200	Ziemniaki (G)	200	Ziemniaki (G)	200
Surówka z kapusty	100	Warzywa gotowane (G)	100	Surówka z kapusty	100	Surówka z kapusty	100	Surówka z kapusty	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	Galantyna drobiowa (3,9)	60	Galantyna drobiowa (3,9)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Galantyna drobiowa (3,9)	60	Ser biały (7)	30	Ser żółty (7)	30	Galantyna drobiowa (3,9)	60	Galantyna drobiowa (3,9)	60
Ser żółty (7)	30	Mix sałat z kielkami	50	Mix sałat z kielkami	50	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30
Mix sałat z kielkami	50					Mix sałat z kielkami	50	Mix sałat z kielkami	50
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Salatka owocowa	100	Salatka owocowa	100	Jogurt naturalny	100	Salatka owocowa	100	Salatka owocowa	100
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2748 BIAŁKO: 128g TŁUSZCZ:102g, w tym NKT 50g Węglowodany 326 g w tym cukry 20g Sól 3,1g Błonnik 35g		KCAL: 2602 BIAŁKO: 133g TŁUSZCZ:100g, w tym NKT 42g Węglowodany 341g w tym cukry 25g Sól 2,5g Błonnik 35g		Kcal : 2915 BIAŁKO: 169g TŁUSZCZ:116g, w tym NKT 50g Węglowodany 317g w tym cukry 18g Sól 3,5g Błonnik 42g		KCAL: 2848 BIAŁKO: 153g TŁUSZCZ:109g, w tym NKT 50g Węglowodany 326 g w tym cukry 20g Sól 3,1g Błonnik 35g		KCAL: 2848 BIAŁKO: 153g TŁUSZCZ:109g, w tym NKT 50g Węglowodany 326 g w tym cukry 20g 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

Jadłospisy dla pacjentów
programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 10.02.2025

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 (1,7)(G)	250	Zupa mleczna z ryżem (1,7)(G)	250	Zupa mleczna z ryżem (1,7)(G)	250	Zupa mleczna z ryżem (1,7)(G)	250	Zupa mleczna z ryżem (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)	100	Chleb pszenny (1.)	100	Chleb razowy (1,6,11)	100	Chleb zwykły (1.)	100	Chleb zwykły (1.)	100
Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Rolada z kurczaka(6)	60	Rolada z kurczaka(6)	60	Rolada z kurczaka (6)	60	Rolada z kurczaka(6)	60	Rolada z kurczaka(6)	60
Ser żółty (7)	30	Dżem	30	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30
pomidor, papryka,	50	Mix sałat pomidor,	50	pomidor, papryka	50	pomidor, papryka,	50	pomidor, papryka,	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa szpinakowa z kaszą G (1,7,9)	300	Zupa szpinakowa z kaszą (1,7,9)(G)	300	Zupa szpinakowa z kaszą (1,7,9)(G)	300	Zupa szpinakowa z kaszą (1,7,9)(G)	300	Zupa szpinakowa z kaszą (1,7,9)(G)	300
Pierogi z serem i musem owocowym (1,7) G	350	Pierogi z serem i musem owocowym (1,7)(G)	350	Pierogi z mięsem (1,7)(G)	350	Pierogi z serem i musem owocowym (1,7)(G)	350	Pierogi z serem i 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 zwykły (1,7)	100
Chleb razowy (1)	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Serek smakowy(7)	60	Ser żółty (7)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Ser żółty (7)	60	Dżem	60	Pasztet pieczony (6)	60	Ser żółty (7)	60	Ser żółty (7)	60
Pasztet pieczony (6)	60	Mix sałat z kielkami	20	Ogórek kiszony	60	Pasztet pieczony (6)	60	Pasztet pieczony (6)	60
Ogórek kiszony	60	Pomidor	60			Ogórek kiszony	60	Ogórek kiszony	60
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Kefir (7)	200	Kefir	200	Kefir (7)	200	Kefir	200	Kefir	200
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2412 BIAŁKO: 100g TŁUSZCZ: 80g, w tym NKT 36g Węglowodany 283g w tym cukry 27g Sól 2,5g Błonnik 34g		KCAL: 2312 BIAŁKO: 97g TŁUSZCZ: 74g, w tym NKT 34g Węglowodany 338g w tym cukry 25g Sól 2,5g Błonnik 33g		Kcal : 2589 BIAŁKO: 122g TŁUSZCZ: 102g, w tym NKT 52g Węglowodany 314g w tym cukry 10g Sól 5,2g Błonnik 36g		KCAL: 2665 BIAŁKO: 116g TŁUSZCZ: 106g, w tym NKT 53g Węglowodany 326g w tym cukry 38g Sól 4,5g Błonnik 34g		KCAL: 2665 BIAŁKO: 116g TŁUSZCZ: 106g, w tym NKT 53g Węglowodany 326g w tym cukry 38g Sól 4,5g Błonnik 34g	

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: 11.02.2025

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 płatkami kukurydzianymi(1,7)(G)	250	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi(1,7)(G)	250	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi(1,7)(G)	250	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi(1,7)(G)	250	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi(1,7)(G)	250
Kawa zbożowa/herbata (1,7)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	100	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)	35	Chleb razowy(1)	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy (1)	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy (1)	35	Chleb razowy (1)	35
Masło(7)	15	Szynka wieprzowa (6)	30	Szynka wieprzowa (6)	30	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Szynka wieprzowa (6)	30	Twarożek z koperkiem(7)	60	Twarożek z koperkiem(7)	60	Szynka wieprzowa (6)	30	Szynka wieprzowa (6)	30
Twarożek z koperkiem(7)	60	Salata ,pomidor,	50	Salata ,ogórek	50	Twarożek z koperkiem(7)	60	Twarożek z koperkiem(7)	60
Salata, ogórek	50					Salata, ogórek	50	Salata, ogórek	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Serek wiejski (7)	200	Jabłko	170	Jabłko	170
				Sok pomidorowy	300				
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)(G)	300	Zupa krupnik (1,7,9)(G)	300	Zupa krupnik (1,7,9)(G)	300	Zupa krupnik (1,7,9)(G)	300
Gołąbek w sosie pomidorowym (1,7,9) G	100	Pulpet w sosie pomidorowym(1,7,9)(G)	100	Gołąbek w sosie pomidorowym(1,7,9)(G)	100	Gołąbek w sosie pomidorowym(1,7,9)(G)	100	Gołąbek w sosie pomidorowym(1,7,9)(G)	100
Ziemniaki gotowane (G)	200	Ziemniaki gotowane (G)	200	Ziemniaki gotowane (G)	200	Ziemniaki gotowane (G)	200	Ziemniaki gotowane (G)	200
		Brokuł gotowany (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 (1)	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Szynka drobiowa (6,9)	60	Pasta z makreli (4,7)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasta z makreli (4,7)	60	Ser biały w plastrach (7)	50	Mix serów (7)	50	Pasta z makreli (4,7)	60	Pasta z makreli (4,7)	60
Mix serów (7)	50	Mix sałat z pomidorem	50	Mix sałat z pomidorem	50	Mix serów (7)	50	Mix serów (7)	50
Mix sałat z pomidorem	50					Mix sałat z pomidorem	50	Mix sałat z pomidorem	50
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Kisiel (1)	120	Kisiel	120	Kisiel b/c	120	Kisiel (1)	120	Kisiel	120
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2605 BIAŁKO: 99g TŁUSZCZ:91g, w tym NKT 45g Węglowodany 408g w tym cukry 23g Sól 2,9g Błonnik 47g		KCAL: 2592 BIAŁKO: 109g TŁUSZCZ:90g, w tym NKT 40g Węglowodany 335g w tym cukry 20g Sól 2,7g Błonnik 30g		KCAL: 2951 BIAŁKO: 142g TŁUSZCZ:102g, w tym NKT 48g Węglowodany 391g w tym cukry 24g Sól 4,2g Błonnik 49g		KCAL: 2857 BIAŁKO: 122g TŁUSZCZ:91g, w tym NKT 45g Węglowodany 408g w tym cukry 23g Sól 2,9g Błonnik 47g		KCAL: 2857 BIAŁKO: 122g TŁUSZCZ:91g, w tym NKT 45g Węglowodany 408g w tym cukry 23g Sól 2,9g Błonnik 47g	

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: 12.02.2025

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)
Kasza manna na mleku(1,7)(G)	250	Kasza manna na mleku (1,7)(G)	250	Kasza manna na mleku(1,7)(G)	250	Kasza manna na mleku(1,7)(G)	250	Kasza 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
Pasta jajeczna (3,7)	60	Pasta twarogowa z burakiem (7)	60	Pasta jajeczna (3,7)	60	Pasta jajeczna (3,7)	60	Pasta jajeczna (3,7)	60
Szynka salami (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka salami (6)	30	Szynka salami (6)	30	Szynka salami (6)	30
Salata mix, pomidor, ogórek,	50	Salata mix, pomidor,	50	Salata mix, pomidor, ogórek,	50	Salata mix, pomidor, ogórek,	50	Salata mix, pomidor, ogórek,	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Salatka z sosem vinegret Kefir (7)	200 300	Ciastka kruche (1)	100	Ciastka kruche (1)	100
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Barszcz biały z ziemniakami G (1,7,9)	300 120	Barszcz biały z ziemniakami (1,7,9)(G)	300 120	Barszcz biały z ziemniakami (1,7,9)(G)	300 120	Barszcz biały z ziemniakami (1,7,9)(G)	300 120	Barszcz biały z ziemniakami (1,7,9)(G)	300 120
Gulasz węgierski D (1)	200	Gulasz węgierski (1)(D)		Gulasz węgierski (1)(D)		Gulasz węgierski (1)(D)		Gulasz węgierski (1)(D)	
Placek ziemniaczany S (1,3)		Kasza kuskus (1)(G)	150	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 (1)	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Pieczeń rzymska (6)	60	Pieczeń rzymska (6)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pieczeń rzymska (6)	60	Salatka jarzynowa (1,3,7)	150	Salatka jarzynowa (1,3,7)	150	Pieczeń rzymska (6)	60	Pieczeń rzymska (6)	60
Salatka jarzynowa (1,3,7)	150					Salatka jarzynowa (1,3,7)	150	Salatka jarzynowa (1,3,7)	150
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Jabłko	190	Jabłko	190	Jabłko	190	Jabłko	190	Jabłko	190
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2342 BIAŁKO: 94g TŁUSZCZ:78g, w tym NKT 34g Węglowodany 313g w tym cukry 20g Sól 3,2 g błonnik 38g		KCAL: 2400 BIAŁKO: 86g TŁUSZCZ:90g, w tym NKT 30g Węglowodany 320g w tym cukry 18g Sól 3,9 g błonnik 40g		KCAL: 2139 BIAŁKO: 106g TŁUSZCZ:80g, w tym NKT 34g Węglowodany 330g w tym cukry 12g Sól 3g błonnik 38g		KCAL: 2457 BIAŁKO: 94g TŁUSZCZ:82g, w tym NKT 34g Węglowodany 339g w tym cukry 26g Sól 3,2 g błonnik 38g		KCAL: 2457 BIAŁKO: 94g TŁUSZCZ:82g, w tym NKT 34g Węglowodany 339g w tym cukry 26g Sól 3,2 g 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

Jadłospisy dla pacjentów
programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 13.02.2025

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	70	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, sałata	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)
				Kanapka razowa z warzywami Serek wiejski (7)	70	Jabłko	170	Jabłko	170
					200				
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
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	Zupa pomidorowa z makaronem (1,7,9) G	300
Kotlet pożarski S (1,3)	120	Filet grillowany (D)	120	Kotlet pożarski (1,3)(S)	120	Kotlet pożarski S (1,3)	120	Kotlet pożarski S (1,3)	120
Ziemniaki got.(G)	200	Ziemniaki got.(G)	200	Ziemniaki got.(G)	200	Ziemniaki got.(G)	200	Ziemniaki got.(G)	200
Marchew z groszkiem (G)	100	Salata z jogurtem (7)	100	Marchew z groszkiem (G)	100	Marchew z groszkiem (G)	100	Marchew z groszkiem (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(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	Dżem	50	Ser żółty (7)	30	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Ser żółty (7)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30
Szynka drobiowa (6)	30	Mix kielków	20	Ogórek kiszony	60	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30
Ogórek kiszony	60					Ogórek kiszony	60	Ogórek kiszony	60
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 (7)	100	Jogurt naturalny	100	Jogurt owocowy (7)	100	Jogurt owocowy (7)	100
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2451 BIAŁKO: 103g TŁUSZCZ:130g, w tym NKT 40g Węglowodany 306g w tym cukry 17g Sól 4g Błonnik 30g		KCAL: 2643 BIAŁKO: 110g TŁUSZCZ:119g, w tym NKT 40g Węglowodany 329g w tym cukry 18g Sól 3,4g Błonnik 32g		Kcal : 3004 BIAŁKO: 123 g TŁUSZCZ:120g, w tym NKT 40g Węglowodany 347g w tym cukry 10g Sól 4,6g Błonnik 35g		KCAL: 2822 BIAŁKO: 105g TŁUSZCZ:131g, w tym NKT 40g Węglowodany 320g w tym cukry 21g Sól 4g Błonnik 34g		KCAL: 2822 BIAŁKO: 105g TŁUSZCZ:131g, w tym NKT 40g Węglowodany 320g w tym cukry 21g Sól 4g Błonnik 34g	

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: 14.02.2025

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 na słodko (7)	60	Twaróg na słodko (7)	60	Twaróg na słonko (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
Dżem	50	Dżem	50	Dżem	50	Dżem	50	Dżem	50
Salata mix, papryka	50	Salata mix, pomidor,	50	Salata mix, papryka	50	Salata mix, papryka	50	Salata mix, papryka	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Mix sałata z sosem winegret	200	Mus owocowy	100	Mus owocowy	100
				Mus warzywny	100				
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa brokułowa G (1,7,9)	300	Zupa brokułowa (1,7,9)(G)	300	Zupa brokułowa (1,7,9)(G)	300	Zupa brokułowa G (1,7,9)	300	Zupa brokułowa G (1,7,9)	300
Gzík z cebulką(7)	150	Gzík (7)	150	Gzík z cebulką(7)	150	Gzík z cebulką(7)	150	Gzík z cebulką(7)	150
Ziemniaki G	200	Ziemniaki (G)	200	Ziemniaki (G)	200	Ziemniaki G	200	Ziemniaki G	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	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 biały (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, pomidor, 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)
Banan	130	Banan	130	Jogurt naturalny	100	Banan	130	Banan	130
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2415 BIAŁKO: 115g TŁUSZCZ:85g, w tym NKT 50g Węglowodany 300g w tym cukry 20g Sól 3g Błonnik 35g		KCAL: 2369 BIAŁKO: 129g TŁUSZCZ:80g, w tym NKT 42g Węglowodany 299g w tym cukry 20g Sól 3g Błonnik 31g		Kcal : 2428 BIAŁKO: 120g TŁUSZCZ:86g, w tym NKT 49g Węglowodany 313 g w tym cukry 15g Sól 3g Błonnik 41g		KCAL: 2500 BIAŁKO: 115g TŁUSZCZ:85g, w tym NKT 50g Węglowodany 337g w tym cukry 30g Sól 3g Błonnik 40g		KCAL: 2500 BIAŁKO: 115g TŁUSZCZ:85g, w tym NKT 50g Węglowodany 337g w tym cukry 30g Sól 3g 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: 15.02.2025

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
Paszтет pieczony (6,9)	60	Pasta z pieczonych warzyw (7)	60	Paszтет pieczony (6,9)	60	Masło(7)	15	Paszтет pieczony (6,9)	60
Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30	Paszтет pieczony (6,9)	60	Szynka z kurczaka (6)	30
Salata lodowa, pomidor, kielki	50	Salata lodowa, pomidor, kielki	50	Salata lodowa, pomidor, kielki	50	Szynka z kurczaka (6)	30	Salata lodowa, pomidor, kielki	50
Salata lodowa, pomidor, kielki	50					Salata lodowa, pomidor, kielki	50		
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Jabłko	150	Jabłko	170	Jabłko	170
				Serek wiejski	200				
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 koperkowym (1,3,7) G	100	Pulpet w sosie koperkowym (1,3,7) (G)	100	Pulpet w sosie koperkowym (1,3,7) (G)	100	Pulpet w sosie koperkowym (1,3,7) (G)	100	Pulpet w sosie koperkowym (1,3,7) (G)	100
Ryż G	150	Ryż (G)	150	Ryż (G)	150	Ryż (G)	150	Ryż (G)	150
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 z kurczaka (6,9)	60	Szynka z kurczaka (6,9)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Szynka z kurczaka (6,9)	60	Serek homogenizowany (7)	30	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)
Salatka z owoców sezonowych	100	Salatka z owoców sezonowych	100	Słupki warzywne z hummusem	150	Salatka z owoców sezonowych	100	Salatka z owoców sezonowych	100
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2665 BIAŁKO: 109g TŁUSZCZ: 108g, w tym NKT 40g Węglowodany 374g w tym cukry 21g Sól 3g błonnik 39g		KCAL: 2402 BIAŁKO: 117g TŁUSZCZ: 93g, w tym NKT 37g Węglowodany 375g w tym cukry 19g Sól 3,8g błonnik 36g		Kcal : 3102 BIAŁKO: 145g TŁUSZCZ: 117g, w tym NKT 53g Węglowodany 382g w tym cukry 15g Sól 3,8 g błonnik 46g		KCAL: 2734 BIAŁKO: 110g TŁUSZCZ: 109g, w tym NKT 40g Węglowodany 388g w tym cukry 25g Sól 3g błonnik 41g		KCAL: 2734 BIAŁKO: 110g TŁUSZCZ: 109g, w tym NKT 40g Węglowodany 388g w tym cukry 25g Sól 3g 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: 16.02.2025

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 (1,7)	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 gotowane (3)	50	Jajko na miękko (3)	50	Jajko gotowane (3)	50	Jajko gotowane (3)	50	Jajko gotowane (3)	50
Roszponka, ogórek,	50	Roszponka, mix kielków	50	Roszponka, ogórek	50	Roszponka, ogórek,	50	Roszponka, ogórek,	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Kefir,(7)	300	Kefir (7)	300	Kefir (7)	300
				Wafle ryżowe	40				
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(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 schabowy S (1,3,7)	100	Filet grillowany (1,7)(D)	100	Kotlet schabowy (1,3,7)(S)	100	Kotlet schabowy (1,7)(S)	100	Kotlet schabowy (1,7)(S)	100
Ziemiaki G	150	Ziemiaki (G)	150	Ziemiaki (G)	150	Ziemiaki (G)	150	Ziemiaki (G)	150
Brokuł got z masłem i bułką(7)(S,G)	100	Brokuł got (G)	100	Brokuł got z masłem i bułką(7)(S,G)	100	Brokuł got z masłem i bułką(S,G)	100	Brokuł got z masłem i bułką(S,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(1,7)	90	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	Dżem (7,9)	60	Ser żółty (7)	60	Szynka drobiowa (6)	60	Szynka drobiowa (6)	60
Ser żółty (7)	60	Mix salat i kielki	20	Salatka ziemniaczana z ogórkiem	100	Ser żółty (7)	60	Ser żółty (7)	60
Salatka ziemniaczana z ogórkiem (7)	100					Salatka ziemniaczana z ogórkiem	100	Salatka ziemniaczana z ogórkiem	100
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Sok warzywny	300	Sok warzywny	300	Sok warzywny	300	Sok warzywny	300	Sok warzywny	300
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2320 BIAŁKO: 92g TŁUSZCZ:77g, w tym NKT 37g Węglowodany 340 g w tym cukry 16g Sól 2,8g Błonnik 37g		KCAL: 2194 BIAŁKO: 90g TŁUSZCZ:71g, w tym NKT 54g Węglowodany 310g w tym cukry 16g Sól 3g Błonnik 32g		Kcal : 2758 BIAŁKO: 103g TŁUSZCZ:100g, w tym NKT 40g Węglowodany 386g w tym cukry 6g Sól 3,8g Błonnik 39g		KCAL: 2426 BIAŁKO: 129g TŁUSZCZ:84g, w tym NKT 40g Węglowodany 350 g w tym cukry 16g Sól 3,2g Błonnik 37g		KCAL: 2426 BIAŁKO: 129g TŁUSZCZ:84g, w tym NKT 40g Węglowodany 350 g w tym cukry 16g Sól 3,2g 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: 17.02.2025

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 płatkami jaglanymi (1,7)(G)	250	Zupa mleczna z płatkami jaglanymi (1,7)(G)	250	Zupa mleczna z płatkami jaglanymi (1,7)(G)	250	Zupa mleczna z płatkami jaglanymi (1,7)(G)	250	Zupa mleczna z płatkami jaglanymi (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 z kurczaka	30	Szynka z kurczaka	30	Szynka z kurczaka	30	Szynka z kurczaka	30	Szynka z kurczaka	30
Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50
Mix sałat	20	Mix sałat	20	Mix sałat	20	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)
				Salatka z warzywami i fetą(7)	100	Drożdżówka (1)	100	Drożdżówka (1)	100
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa barszcz ukraiński z ziemniak. G	300	Zupa barszcz ukraiński z ziemniak.(1,7,9)(G)	300	Zupa barszcz ukraiński z ziemniak.(G)	300	Zupa barszcz ukraiński z ziemniak. (G)	300	Zupa barszcz ukraiński z ziemniak. (G)	300
Pieczeń w sosie własnym D (1,7,9)	150	Schab duszony (1,7,9)(D)	150	Pieczeń w sosie własnym (1,7,9)(D)	150	Pieczeń w sosie własnym (1,7,9)(D)	150	Pieczeń w sosie własnym (1,7,9)(D)	150
Kasza jęczmienna G	200	Kasza jęczmienna (G)	200	Kasza jęczmienna (G)	200	Kasza jęczmienna (G)	200	Kasza jęczmienna (G)	200
Kapusta gotowana G	100	Szpinak got. (G)	100	Kapusta gotowana(G)	100	Kapusta gotowana(G)	100	Kapusta gotowana(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 (1)	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Salatka cesar (7,9)	100	Salatka cesar (3,7,9)	100	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Salatka cesar (7,9)	100	Szynka gotowana 6,9)	60	Szynka gotowana 6,9)	60	Salatka cesar (7,9)	100	Salatka cesar (7,9)	100
Szynka gotowana 6,9)	60					Szynka gotowana 6,9)	60	Szynka gotowana 6,9)	60
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Serek homogenizowany waniliowy (7)	100	Serek homogenizowany waniliowy	100	Serek homogenizowany naturalny	100	Serek homogenizowany waniliowy (7)	100	Serek homogenizowany waniliowy	100
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2550 BIAŁKO: 97g TŁUSZCZ: 92g, w tym NKT 42g Węglowodany 339g w tym cukry 24g Sól 3,6g Błonnik 50g		KCAL: 2430 BIAŁKO: 110g TŁUSZCZ: 90g, w tym NKT 40g Węglowodany 310g w tym cukry 31g Sól 3g Błonnik 42g		KCAL: 2769 BIAŁKO: 109g TŁUSZCZ: 106g, w tym NKT 43g Węglowodany 374g w tym cukry 24g Sól 3,3g Błonnik 56g		KCAL: 2936 BIAŁKO: 122g TŁUSZCZ: 102g, w tym NKT 42g Węglowodany 401g w tym cukry 30g Sól 3,6g Błonnik 50g		KCAL: 2936 BIAŁKO: 122g TŁUSZCZ: 102g, w tym NKT 42g Węglowodany 401g w tym cukry 30g Sól 3,6g Błonnik 50g	

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