



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

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 05.01.2024

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)
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)		Chleb pszenny (1,7)		Chleb razowy (1,7)		Chleb zwykły (1,7)		Chleb zwykły (1,7)	
Masło(7)	100	Masło(7)	100	Masło(7)	100	Masło(7)	100	Masło(7)	100
Serek kanapkowy (3,7)	15	Serek kanapkowy (3,7)	15	Serek kanapkowy (3,7)	15	Serek kanapkowy (3,7)	15	Serek kanapkowy (3,7)	15
Szynka z kurczaka	50	Szynka z kurczaka	50	Szynka z kurczaka	50	Szynka z kurczaka	50	Szynka z kurczaka	50
Pomidor	30	Pomidor	30	Pomidor	30	Pomidor	30	Pomidor	30
Mix sałat	50	Mix sałat	50	Mix sałat	50	Mix sałat	50	Mix sałat	50
	100		100		100		100		100
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Jabłko	170	Jabłko	170	Jabłko	170
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa barszcz ukraiński (1,7,9)(G)	300	Zupa barszcz ukraiński (1,7,9)(G)	300	Zupa barszcz ukraiński (1,7,9)(G)	300	Zupa barszcz ukraiński (1,7,9)(G)	300	Zupa barszcz ukraiński (1,7,9)	300
Ryba po grecku (1,4,7,9)(D)	150	Ryba po grecku (1,4,7,9)(D)	150	Ryba po grecku (1,4,7,9)(D)	150	Ryba po grecku (1,4,7,9)(D)	150	Ryba po grecku (1,4,7,9)(D)	150
Ziemniaki got.	200	Ziemniaki got.	200	Ziemniaki got.	200	Ziemniaki got.	200	Ziemniaki got.	150
									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	Salatka jarzynowa (3,7,9)	300	Salatka jarzynowa (3,7,9)	300	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Salatka jarzynowa (3,7,9)	300	Pasta z makreli (1,4,7)	60	Pasta z makreli (1,4,7)	60	Salatka jarzynowa (3,7,9)	300	Salatka jarzynowa (3,7,9)	300
Pasta z makreli (1,4,7)	60					Pasta z makreli (1,4,7)	60	Pasta z makreli (1,4,7)	60
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: 2538 BIAŁKO: 106g TŁUSZCZ: 85g, w tym NKT 37g Węglowodany 357g w tym cukry 31g Sól 2,2g Błonnik 42g		KCAL: 2459 BIAŁKO: 104g TŁUSZCZ: 85g, w tym NKT 37g Węglowodany 334g w tym cukry 30g Sól 2,1g Błonnik 39g		KCAL: 2461 BIAŁKO: 103g TŁUSZCZ: 85g, w tym NKT 37g Węglowodany 341g w tym cukry 33g Sól 2,4g Błonnik 49g		KCAL: 2638 BIAŁKO: 106g TŁUSZCZ: 85g, w tym NKT 37g Węglowodany 357g w tym cukry 31g Sól 2,2g Błonnik 42g		KCAL: 2538 BIAŁKO: 106g TŁUSZCZ: 85g, w tym NKT 37g Węglowodany 357g w tym cukry 31g Sól 2,2g Błonnik 42g	

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: 06.01.2024

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 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)	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 (1,7)	15	Chleb razowy (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Masło(7)	15	Masło(7)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Jajko w sosie jogurtowym(3,7)	60	Jajko w sosie jogurtowym (3,7)	30	Jajko w sosie jogurtowym (3,7)	60	Jajko w sosie jogurtowym(3,7)	60	Jajko w sosie jogurtowym(3,7)	60
Ser żółty (7)	50	Ser żółty (7)	50	Ser żółty (7)	50	Ser żółty (7)	50	Ser żółty (7)	50
Salata ,ogórek		Salata, ogórek		Salata ,ogórek		Salata ,ogórek		Salata ,ogórek	
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
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa ogórkowa (1,3,7,9)(G)	300	Zupa ogórkowa (1,3,7,9)(G)	300	Zupa ogórkowa (1,3,7,9)(G)	300	Zupa ogórkowa (1,3,7,9)(G)	300	Zupa ogórkowa (1,3,7,9)(G)	300
Kurczak po azjatycku z ryżem (1,7,9)(D)	350	Kurczak po azjatycku z ryżem (1,7,9)(D)	350	Kurczak po azjatycku z ryżem (1,7,9)(D)	350	Kurczak po azjatycku z ryżem (1,7,9)(D)	350	Kurczak po azjatycku z ryżem (1,7,9)(D)	350
Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)
Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)
herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb pszenny	100	Chleb razowy	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Paprykarz (1,4)	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 sałat z papryką	50	Mix sałat z papryką	50	Serek topiony (7)	50	Serek topiony (7)	50
Mix sałat z papryką	50					Mix sałat z papryką	50	Mix sałat z papryką	50
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Banan	130	Banan	130	Banan	130	Banan	130	Banan	130
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2888 BIAŁKO: 116g TŁUSZCZ 111g, w tym NKT 49g Węglowodany 379g w tym cukry 29g Sól 5,5g Błonnik 48g		KCAL: 2819 BIAŁKO: 114g TŁUSZCZ 110g, w tym NKT 49g Węglowodany 364g w tym cukry 29g Sól 5,4g Błonnik 49g		KCAL: 2730 BIAŁKO: 111g TŁUSZCZ 110g, w tym NKT 52g Węglowodany 346g w tym cukry 29g Sól 5,2g Błonnik 50g		KCAL: 2907 BIAŁKO: 125g TŁUSZCZ 114g, w tym NKT 52g Węglowodany 368g w tym cukry 29g Sól 5,5g Błonnik 51g		KCAL: 2730 BIAŁKO: 111g TŁUSZCZ 110g, w tym NKT 52g Węglowodany 346g w tym cukry 29g Sól 5,2g Błonnik 51g	

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: 07.01.2024

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 (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 w plastrach(7)	30	Ser biały w plastrach(7)	30	Ser biały w plastrach(7)	30	Ser biały w plastrach(7)	30	Ser biały w plastrach(7)	30
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)
				Wafle ryżowe (1)	30	Wafle ryżowe (1)	30	Wafle ryżowe (1)	30
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
Zraz panierowany(1,3,7)(D)	120	Zraz duszony (1,3,7)(D)	120	Zraz panierowany(1,3,7)(D)	120	Zraz duszony (1,3,7) (D)	120	Zraz panierowany(1,3,7)(D)	120
Ziemniaki	200	Ziemniaki	200	Ziemniaki	200	Ziemniaki	200	Ziemniaki	200
Szpinak duszony	100	Szpinak duszony	100	Szpinak duszony	100	Szpinak duszony	100	Szpinak duszony	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	Pasta jajeczna(3,7)	60	Pasta jajeczna(3,7)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasta jajeczna(3,7)	60	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30	Pasta jajeczna(3,7)	60	Pasta jajeczna(3,7)	60
Ser żółty (7)	30	Mix sałat 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)
Budyń waniliowy (7)	300	Budyń waniliowy (7)	300	Budyń waniliowy (7)	300	Budyń waniliowy (7)	300	Budyń waniliowy (7)	300
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2949 BIAŁKO: 136g TŁUSZCZ:123g, w tym NKT 60g Węglowodany 333g w tym cukry 32g Sól 4,1 g Błonnik 27g		KCAL: 2870 BIAŁKO: 134g TŁUSZCZ:123g, w tym NKT 60g Węglowodany 315 g w tym cukry 33g Sól 4 g Błonnik 30g		Kcal : 2812 BIAŁKO: 132g TŁUSZCZ:123g, w tym NKT 64g Węglowodany 308g w tym cukry 33g Sól 4,1g Błonnik 35g		Kcal : 2812 BIAŁKO: 132g TŁUSZCZ:123g, w tym NKT 64g Węglowodany 308g w tym cukry 33g Sól 4,1g Błonnik 35g		Kcal : 2812 BIAŁKO: 132g TŁUSZCZ:123g, w tym NKT 64g Węglowodany 308g w tym cukry 33g Sól 4,1g 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: 08.01.2024

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 (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	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30
Ogórek kiszony	60	Ogórek kiszony	60	Ogórek kiszony	60	Ogórek kiszony	60	Ogórek kiszony	60
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Jogurt naturalny	150	Jogurt naturalny	150	Jogurt naturalny	150
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa jarzynowa (1,7,9)(G)	300	Zupa jarzynowa (1,7,9)(G)	300	Zupa jarzynowa (1,7,9)(G)	300	Zupa jarzynowa (1,7,9)(G)	300	Zupa jarzynowa (1,7,9)(G)	300
Kluchy na pyrach okraszone	350	Kluchy na pyrach okraszone	350	Kluchy na pyrach okraszone	350	Kluchy na pyrach okraszone	350	Kluchy na pyrach okraszone	350
kielbasą(1,3)(G,S)		kielbasą(1,3)(G,D)		kielbasą(1,3)(G,S)		kielbasą(1,3)(G,S)		kielbasą(1,3)(G,S)	
Kapusta kiszona gotowana	100	Marchew gotowana	100	Kapusta kiszona gotowana	100	Marchew gotowana	100	Kapusta kiszona 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 razowy	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb zwykły (1,7)	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	Paszтет pieczony(6)	60	Paszтет pieczony (6)	60	Ser żółty (7)	60	Ser żółty (7)	60
Paszтет pieczony (6)	60	Mix salata z kielkami	100	Ogórek kiszony	120	Paszтет pieczony (6)	60	Paszтет pieczony(6)	60
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)
Salatka warzywna z fetą	200	Salatka warzywna z fetą	200	Salatka warzywna z fetą	200	Salatka warzywna z fetą	200	Salatka warzywna z fetą	200
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2806 BIAŁKO: 100g TŁUSZCZ:106g, w tym NKT 55g Węglowodany 375g w tym cukry 26g Sól 5g Błonnik 40g		KCAL: 2727 BIAŁKO: 98g TŁUSZCZ:106g, w tym NKT 51g Węglowodany 357g w tym cukry 25g Sól 5g Błonnik 42g		KCAL: 2669 BIAŁKO: 95g TŁUSZCZ:106g, w tym NKT 53g Węglowodany 349g w tym cukry 27g Sól 4,6g Błonnik 48g		KCAL: 2669 BIAŁKO: 95g TŁUSZCZ:106g, w tym NKT 53g Węglowodany 349g w tym cukry 27g Sól 4,6g Błonnik 48g		KCAL: 2669 BIAŁKO: 95g TŁUSZCZ:106g, w tym NKT 53g Węglowodany 349g w tym cukry 27g Sól 4,6g Błonnik 48g	

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: 09.01.2024

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 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)	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)	100	Chleb razowy(1)	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy	35	Masło(7)	35	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Szynka wieprzowa (6)	15	Szynka wieprzowa (6)	30	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Szynka wieprzowa (6)	30	Twarożek z koperkiem(7)	30	Twarożek z koperkiem(7)	60	Szynka wieprzowa (6)	30	Szynka wieprzowa (6)	30
Twarożek z koperkiem(7)	60	Pomidor	50	Pomidor	50	Twarożek z koperkiem(7)	60	Twarożek z koperkiem(7)	60
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)
				Jabłko	150	Jabłko	150	Jabłko	150
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa krem z soczewicą (1,7,9)G	300	Zupa krem z soczewicą (1,7,9)G	300	Zupa krem z soczewicą (1,7,9)G	300	Zupa krem z soczewicą (1,7,9)G	300	Zupa krem z soczewicą (1,7,9)G	300
Makaron z kurczakiem i szpinakiem (1,7,9) G,S,	350	Makaron z kurczakiem i szpinakiem (1,7,9) G,S,	350	Makaron z kurczakiem i szpinakiem (1,7,9) G,S,	350	Makaron z kurczakiem i szpinakiem (1,7,9) G,S,	350	Makaron z kurczakiem i szpinakiem (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 z makreli (4,7)	60	Pasta z makreli (4,7)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasta z makreli (4,7)	60	Mix serów (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)
Sałátka owocowa	150	Sałátka owocowa	150	Sałátka owocowa	150	Sałátka owocowa	150	Sałátka owocowa	150
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2911 BIAŁKO: 144g TŁUSZCZ: 106g, w tym NKT 45g Węglowodany 364g w tym cukry 9g Sól 3g Błonnik 42g		KCAL: 2832 BIAŁKO: 1481g TŁUSZCZ: 109g, w tym NKT 46g Węglowodany 344g w tym cukry 9g Sól 3g Błonnik 39g		KCAL: 2774 BIAŁKO: 139g TŁUSZCZ: 105g, w tym NKT 45g Węglowodany 337g w tym cukry 10g Sól 3,1g Błonnik 49g		KCAL: 2774 BIAŁKO: 139g TŁUSZCZ: 105g, w tym NKT 45g Węglowodany 337g w tym cukry 10g Sól 3,1g Błonnik 49g		KCAL: 2774 BIAŁKO: 139g TŁUSZCZ: 105g, w tym NKT 45g Węglowodany 337g w tym cukry 10g Sól 3,1g Błonnik 49g	

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: 10.01.2024

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	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 (1,7)	15	Chleb zwykły (1,7)	15	Chleb zwykły (1,7)	15
Masło(7)	60	Masło(7)	50	Masło(7)	50	Masło(7)	60	Masło(7)	60
Mix serów(7)	30	Ser kanapkowy (7)	30	Mix serów (7)	30	Mix serów(7)	30	Mix serów(7)	30
Szynka drobiowa (6)	50	Szynka drobiowa (6)	50	Szynka drobiowa	50	Szynka drobiowa (6)	50	Szynka drobiowa (6)	50
Ogórek		Ogórek		Ogórek		Ogórek		Ogórek	
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
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Barszcz czerwony (1,7,9)(G)	300	Barszcz czerwony (1,7,9)(G)	300	Barszcz czerwony (1,7,9)(G)	300	Barszcz czerwony (1,7,9)(G)	300	Barszcz czerwony (1,7,9)(G)	300
Gulasz węgierski (1)(D)	120	Gulasz węgierski (1)(D)	120	Gulasz węgierski (1)(D)	120	Gulasz węgierski (1)(D)	120	Gulasz węgierski (1)(D)	120
Placek ziemniaczany (1,3)(S)	200	Placek ziemniaczany (1,3)(D)	200	Placek ziemniaczany (1,3)(S)	200	Placek ziemniaczany (1,3)(S)	200	Placek ziemniaczany (1,3)(S)	200
Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)
Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)
herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb pszenny	100	Chleb razowy	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb 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	Mix sałat	50	Mix sałat	50	Pieczeń rzymska (6)	60	Mix sałat	50
Mix sałat	50					Mix sałat	50		
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
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: 2263 BIAŁKO: 112g TŁUSZCZ:72g, w tym NKT 34g Węglowodany 305g w tym cukry 18g Sól 3 g błonnik 34g		KCAL: 2191 BIAŁKO: 110g TŁUSZCZ:72g, w tym NKT 34g Węglowodany 291g w tym cukry 18g Sól 2,5 g błonnik 34g		KCAL: 2134 BIAŁKO: 108g TŁUSZCZ:71g, w tym NKT 34g Węglowodany 276g w tym cukry 17g Sól 3g błonnik 34g		KCAL: 2265 BIAŁKO: 107g TŁUSZCZ:77g, w tym NKT 35g Węglowodany 303g w tym cukry 26g Sól 3 g błonnik 40g		KCAL: 2265 BIAŁKO: 107g TŁUSZCZ:77g, w tym NKT 35g Węglowodany 303g w tym cukry 26g Sól 3 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: 11.01.2024

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	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	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)
				Kabanos (6)	40	Kabanos (6)	40	Kabanos (6)	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
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 fasoli	50	Smalec z fasoli	50	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Smalec z fasoli	60	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Smalec z fasoli	60	Smalec z fasoli	60
Szynka drobiowa (6)	30	Mix 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)
Kisiel owocowy (1)	150	Kisiel owocowy (1)	150	Kisiel owocowy (1)	150	Kisiel owocowy (1)	150	Kisiel owocowy (1)	150
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2896 BIAŁKO: 89g TŁUSZCZ:129g, w tym NKT 41g Węglowodany 357g w tym cukry 30g Sól 3,2g Błonnik 34g		Kcal : 2896 BIAŁKO: 89g TŁUSZCZ:129g, w tym NKT 41g Węglowodany 357g w tym cukry 30g Sól 4g Błonnik 40g		Kcal : 2867 BIAŁKO: 88g TŁUSZCZ:129g, w tym NKT 41g Węglowodany 353g w tym cukry 31g Sól 4g Błonnik 40g		KCAL: 2896 BIAŁKO: 89g TŁUSZCZ:129g, w tym NKT 41g Węglowodany 357g w tym cukry 30g Sól 3,2g Błonnik 34g		Kcal : 2867 BIAŁKO: 88g TŁUSZCZ:129g, w tym NKT 41g Węglowodany 353g w tym cukry 31g Sól 4g 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: 12.01.2024

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 na słodko (7)	60	Twaróg na słodko (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
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	Wafel ryżowy	30	Wafel ryżowy	30
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
Gzík z cebulką(7)	150	Gzík z cebulką(7)	150	Gzík z cebulką(7)	150	Gzík z cebulką(7)	150	Gzík z cebulką(7)	150
Ziemniaki	200	Ziemniaki	200	Ziemniaki	200	Ziemniaki	200	Ziemniaki	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 żółty (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, papryka , 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	Banan	130	Banan	130	Banan	130
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2660 BIAŁKO: 135g TŁUSZCZ:103g, w tym NKT 56g Węglowodany 309g w tym cukry 23g Sól 4g Błonnik 33g		KCAL: 2660 BIAŁKO: 135g TŁUSZCZ:103g, w tym NKT 56g Węglowodany 309g w tym cukry 22g Sól 4g Błonnik 36g		Kcal : 2603 BIAŁKO: 133g TŁUSZCZ:104g, w tym NKT 56g Węglowodany 300g w tym cukry 23g Sól 4,2g Błonnik 38g		Kcal : 2603 BIAŁKO: 133g TŁUSZCZ:104g, w tym NKT 56g Węglowodany 300g w tym cukry 23g Sól 4,2g Błonnik 38g		Kcal : 2603 BIAŁKO: 133g TŁUSZCZ:104g, w tym NKT 56g Węglowodany 300g w tym cukry 23g Sól 4,2g 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: 13.01.2024

1. DIETA PODSTAWOWA		2. DIETA ŁATWOSTRAWNA		3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW		4. DIETA KOBIETY W CIĄŻY MATKI KARMIAĄCEJ		5. DIETA PODSTAWOWA PEDIATRYCZNA	
Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)	Śniadanie	Ilość (g)
Płatki owsiane na mleku (1,7)(G)	250	Płatki owsiane na mleku (1,7)(G)	250	Płatki owsiane na mleku (1,7)(G)	250	Płatki owsiane na mleku (1,7)(G)	250	Płatki owsiane na mleku (1,7)(G)	250
Kawa zbożowa/herbata	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 warzyw (3,7)	100	Pasta z warzyw (3,7)	100	Pasta z warzyw (3,7)	100	Pasta z warzyw (3,7)	100	Pasta z warzyw (3,7)	100
Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30	Szynka z kurczaka (6)	30
Mix sałat	50	Mix sałat	50	Mix sałat	50	Mix sałat	50	Mix sałat	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Serek wiejski	200	Serek wiejski	200	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 s.pomidorowym(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)	100	Pulpet w s. pomidorowym(1,7)(D)	100
Ziemniaki	200	Ziemniaki	200	Ziemniaki	200	Ziemniaki	200	Ziemniaki	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 żółty(7)	30	Ser żółty(7)	30	Szynka z kurczaka (6,9)	60	Szynka z kurczaka (6,9)	60
Ser żółty(7)	30	Mix sałat, papryka	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)
Sałátka warzywna	150	Sałátka warzywna	150	Sałátka warzywna	150	Sałátka warzywna	150	Sałátka warzywna	150
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
Kcal : 3157 BIAŁKO: 135g TŁUSZCZ:122g, w tym NKT 54g Węglowodany 395g w tym cukry 18g Sól 4 g błonnik 49g		Kcal : 3159 BIAŁKO: 136g TŁUSZCZ:123g, w tym NKT 57g Węglowodany 402g w tym cukry 18g Sól 4,2g błonnik 45g		KCAL: 3128 BIAŁKO: 134g TŁUSZCZ: 123g, w tym NKT 54g Węglowodany 395g w tym cukry 18g Sól 4,1g błonnik 50g		Kcal : 3157 BIAŁKO: 135g TŁUSZCZ:122g, w tym NKT 54g Węglowodany 395g w tym cukry 18g Sól 4 g błonnik 49g		Kcal : 3157 BIAŁKO: 135g TŁUSZCZ:122g, w tym NKT 54g Węglowodany 395g w tym cukry 18g Sól 4 g błonnik 49g	

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: 14.01.2024

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
Ser żółty (7)	50	Ser mozzarella (7)	50	Ser żółty (7)	50	Ser żółty (7)	50	Ser żółty (7)	50
Salata, pomidor, ogórek	50	Salata, pomidor, ogórek	50	Salata, pomidor, ogórek	50	Salata, pomidor, ogórek	50	Salata, pomidor, ogórek	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Jogurt naturalny (7)	150	Jogurt naturalny (7)	150	Jogurt naturalny (7)	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
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 z groszkiem(7)	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)	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	Galart drobiowy (7,9)	60	Galart drobiowy(7,9)	60	Szynka drobiowa (6)	60	Szynka drobiowa (6)	60
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)
Zielony koktajl (7)	300	Zielony koktajl (7)	300	Zielony koktajl (7)	300	Zielony koktajl (7)	300	Zielony koktajl (7)	300
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2687 BIAŁKO: 104g TŁUSZCZ:88g, w tym NKT 41g Węglowodany 384g w tym cukry 27g Sól 3g Błonnik 48g		KCAL: 2618 BIAŁKO: 104g TŁUSZCZ:88g, w tym NKT 44g Węglowodany 370 g w tym cukry 27g Sól 3g Błonnik 49g		Kcal : 2529 BIAŁKO: 101g TŁUSZCZ:87g, w tym NKT 41g Węglowodany 386g w tym cukry 27g Sól 2,6g Błonnik 54g		Kcal : 2529 BIAŁKO: 101g TŁUSZCZ:87g, w tym NKT 41g Węglowodany 386g w tym cukry 27g Sól 2,6g Błonnik 54g		Kcal : 2529 BIAŁKO: 101g TŁUSZCZ:87g, w tym NKT 41g Węglowodany 386g w tym cukry 27g Sól 2,6g Błonnik 54g	

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