



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

Jadłospis dla pacjentów
programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 13.06.2024

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	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 topiony (7)	50	Ser topiony (7)	50	Ser topiony	50	Ser topiony (7)	50	Ser topiony (7)	50
Salata	15	Salata	15	Salata	15	Salata	15	Salata	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)
				Mus warzywny	100	Mus owocowy	100	Mus owocowy	100
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
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	Zupa pomidorowa z ryżem (1,7,9) (G)	300
Schab w sosie chrzanowym (D)	100	Schab gotowany (G)	100	Schab w sosie chrzanowym (D)	100	Schab w sosie chrzanowym (D)	100	Schab w sosie chrzanowym (D)	100
Kluski z soczewicy (1)(G)	100	Kluski z soczewicy (1)(G)	100	Kluski z soczewicy (1)(G)	100	Kluski z soczewicy (1)(G)	100	Kluski z soczewicy (1)(G)	100
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 (1,7)	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	Serek twarogowy (7)	30	Ser żółty (7)	30	Masło(7)	15	Ser żółty (7)	30
Ser żółty (7)	30	Szynka drobiowa (6,9)	30	Szynka drobiowa (6,9)	30	Ser żółty (7)	30	Szynka drobiowa (6,9)	30
Szynka drobiowa (6,9)	30	Mix sałat z sosem vinegret	50	Salatka warzywna z ogórkiem	100	Szynka drobiowa (6,9)	30	Salatka warzywna z ogórkiem	100
Salatka warzywna z ogórkiem	100					Salatka warzywna z ogórkiem	100		
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Jogurt owocowy	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: 2340 BIAŁKO: 91g TŁUSZCZ: 87g, w tym NKT 40g Węglowodany 308g w tym cukry 37g Sól 4,4 g Błonnik 30g		KCAL: 2281 BIAŁKO: 82g TŁUSZCZ: 103g, w tym NKT 39g Węglowodany 307g w tym cukry 21g Sól 2,9 g błonnik 30g		KCAL: 2563 BIAŁKO: 109g TŁUSZCZ: 108g, w tym NKT 50g Węglowodany 309g w tym cukry 24g Sól 4,4g błonnik 48g		KCAL: 2464 BIAŁKO: 93g TŁUSZCZ: 88g, w tym NKT 40g Węglowodany 338g w tym cukry 37g Sól 4,4 g Błonnik 33g		KCAL: 2464 BIAŁKO: 93g TŁUSZCZ: 88g, w tym NKT 40g Węglowodany 338g w tym cukry 37g Sól 4,4 g Błonnik 33g	

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

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

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



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

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 14.06.2024

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 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 (3,7)	50	Serek kanapkowy (3,7)	50	Serek kanapkowy (3,7)	50	Serek kanapkowy (3,7)	50	Serek kanapkowy (3,7)	50
Szynka z kurczaka (6,9)	30	Szynka z kurczaka (6,9)	30	Szynka z kurczaka (6,9)	30	Szynka z kurczaka(6,9)	30	Szynka z kurczaka(6,9)	30
Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50
Mix sałat	20	Mix sałat	20	Mix sałat	20	Mix sałat	20	Mix sałat	20
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Salatka cezar z kurczakiem	100	Baton pełnoziarnisty	40	Baton pełnoziarnisty	40
				Wafel ryżowy	40				
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa szczawiowa z ziemniakami (1,7,9)(G)	300	Zupa szczawiowa z ziemniakami (1,7,9)(G)	300	Zupa szczawiowa z ziemniakami(G)	300	Zupa szczawiowa z ziemniakami (1,7,9)(G)	300	Zupa szczawiowa z ziemniakami (1,7,9)(G)	300
Ryba po grecku (1,4,7,9)(P)	150	Ryba po grecku (1,4,7,9)(P)	150	Ryba po grecku (1,4,7,9)(P)	150	Ryba po grecku (1,4,7,9)(P)	150	Ryba po grecku (1,4,7,9)(P)	150
Ziemniaki got.(G)	200	Ziemniaki got.(G)	200	Ziemniaki got.(G)	200	Ziemniaki got.(G)	200	Ziemniaki got.(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	Salatka jarzynowa (3,7,9)	150	Salatka jarzynowa (3,7,9)	150	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Salatka jarzynowa (3,7,9)	150	Pasta twarożek z koperkiem (7)	60	Pasta z makreli (1,4,7)	60	Salatka jarzynowa (3,7,9)	150	Salatka jarzynowa (3,7,9)	150
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)
Kefir (7)	300	Kefir (7)	300	Kefir (7)	300	Kefir (7)	300	Kefir (7)	300
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2224 BIAŁKO: 92g TŁUSZCZ 79g, w tym NKT 34g Węglowodany 299g w tym cukry 21g Sól 2,6g Błonnik 34g		KCAL: 2393 BIAŁKO: 95g TŁUSZCZ;86g, w tym NKT 39g Węglowodany 322g w tym cukry 20g Sól 2,9g Błonnik 34g		KCAL: 2590 BIAŁKO: 101g TŁUSZCZ;96g, w tym NKT 43g Węglowodany 385g w tym cukry 13g Sól 3,6g Błonnik 45g		KCAL: 2224 BIAŁKO: 92g TŁUSZCZ 79g, w tym NKT 34g Węglowodany 299g w tym cukry 21g Sól 2,6g Błonnik 34g		KCAL: 2590 BIAŁKO: 101g TŁUSZCZ;96g, w tym NKT 43g Węglowodany 385g w tym cukry 13g Sól 3,6g Błonnik 45g	

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: 15.06.2024

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 owsianymi (1,7)(G)	250	Zupa mleczna z płatkami owsianymi (1,7)(G)	250	Zupa mleczna z płatkami owsianymi (1,7)(G)	250	Zupa mleczna z płatkami owsianymi (1,7)(G)	250	Zupa mleczna z płatkami owsianymi (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)		Chleb zwykły (1,6,11)		Chleb zwykły (1,6,11)		Chleb zwykły (1,6,11)		Chleb zwykły (1,6,11)	
Masło(7)	100	Masło(7)	100	Masło(7)	100	Masło(7)	100	Masło(7)	100
Jajko z sosem jogurtowym (3,7)	15	Jajko z sosem jogurtowym (3,7)	15	Jajko z sosem jogurtowym (3,7)	15	Jajko z sosem jogurtowym (3,7)	15	Jajko z sosem jogurtowym (3,7)	15
Ser żółty(7)	50	Ser biały kanapkowy (7)	50	Ser żółty(7)	50	Ser żółty(7)	50	Ser żółty(7)	50
Salata lodowa	15	Salata lodowa	15	Salata lodowa	15	Salata lodowa	15	Salata lodowa	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)
				Jabłko	170	Jabłko	170	Jabłko	170
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa botwinka (1,3,7,9)(G)	300	Zupa botwinka (1,3,7,9)(G)	300	Zupa botwinka (1,3,7,9)(G)	300	Zupa botwinka (1,3,7,9)(G)	300	Zupa botwinka (1,3,7,9)(G)	300
Kurczak curry z ryżem i warzywami (1,7,9)(D)	350	Kurczak curry z ryżem i warzywami (1,7,9)(D)	350	Kurczak curry z ryżem i warzywami (1,7,9)(D)	350	Kurczak curry z ryżem i warzywami (1,7,9)(D)	350	Kurczak curry z ryżem i warzywami (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(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	Pasta z warzyw pieczonych	60	Paprykarz (4,9)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Paprykarz (4,9)	60	Szynka drobiowa (6)	30	Ser topiony (7)	30	Paprykarz (4,9)	60	Paprykarz (4,9)	60
Ser topiony (7)	30	Mix salat z kielkami	50	Ogórek kiszony ,kielki	120	Ser topiony (7)	30	Ser topiony (7)	30
Ogórek kiszony ,kielki	120					Ogórek kiszony ,kielki	120	Ogórek kiszony ,kielki	120
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 (7)	100	Banan	130	Banan	130
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2491 BIAŁKO: 108g TŁUSZCZ: 86g, w tym NKT 49g Węglowodany 334g w tym cukry 18g Sól 4,7g Błonnik 35g		KCAL: 2447 BIAŁKO: 100g TŁUSZCZ: 70g, w tym NKT 41g Węglowodany 365g w tym cukry 30g Sól 2,8g Błonnik 44g		KCAL: 2758 BIAŁKO: 110g TŁUSZCZ: 82g, w tym NKT 50g Węglowodany 370g w tym cukry 18g Sól 4,5g Błonnik 51g		KCAL: 2586 BIAŁKO: 100g TŁUSZCZ: 87g, w tym NKT 49g Węglowodany 357g w tym cukry 23g Sól 4,7g Błonnik 39g		KCAL: 2586 BIAŁKO: 100g TŁUSZCZ: 87g, w tym NKT 49g Węglowodany 357g w tym cukry 23g Sól 4,7g Błonnik 39g	

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

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

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



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

Jadłospis dla pacjentów
programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 16.06.2024

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)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30
Twarożek z ziołami (7)	50	Twarożek z ziołami (7)	50	Twarożek z ziołami (7)	50	Twarożek z ziołami (7)	50	Twarożek z ziołami (7)	50
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)
				Sałatką z burakiem i fetą (7)	150	Gruszka	130	Gruszka	130
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 G (1,7,9)	300	Rosół z makaronem G (1,7,9)	300	Rosół z makaronem G (1,7,9)	300
De volaille z masłem S (1,3,7)	120	Rolada z warzywami D(1,3,7)	120	De volaille z masłem S(1,3,7)	120	De volaille z masłem S (1,3,7)	120	De volaille z masłem S (1,3,7)	120
Ziemniaki (G)	200	Ziemniaki (G)	200	Ziemniaki (G)	200	Ziemniaki (G)	200	Ziemniaki (G)	200
Mizeria (7)	100	Szpinak duszony	100	Mizeria (7)	100	Mizeria (7)	100	Mizeria (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	Pasta twarogowa z zieleciną(7)	60	Pasta jajeczna(3,7)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasta jajeczna(3,7)	60	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (7)	30	Pasta jajeczna(3,7)	60	Pasta jajeczna(3,7)	60
Szynka drobiowa (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)
Sałatką owocową	100	Sałatką owocową	100	Stupki warzywne	100	Sałatką owocową	100	Sałatką owocową	100
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2660 BIAŁKO: 123g TŁUSZCZ:90g, w tym NKT 40g Węglowodany 387 g w tym cukry 17g Sól 2,6g Błonnik 31g		KCAL: 2695 BIAŁKO: 126g TŁUSZCZ:103g, w tym NKT 50g Węglowodany 318g w tym cukry 19g Sól 4 g Błonnik 33g		Kcal : 2900 BIAŁKO: 127g TŁUSZCZ:130g, w tym NKT 50g Węglowodany 351g w tym cukry 18g Sól 4,5g Błonnik 48g		KCAL: 2735 BIAŁKO: 123g TŁUSZCZ:133g, w tym NKT 60g Węglowodany 387 g w tym cukry 21g Sól 4,2g Błonnik 39g		KCAL: 2735 BIAŁKO: 123g TŁUSZCZ:133g, w tym NKT 60g Węglowodany 387 g w tym cukry 21g Sól 4,2g Błonnik 39g	

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

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

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



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

Jadłospis dla pacjentów
programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 17.06.2024

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	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)	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 w galarecie	60	Szynka w galarecie	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Szynka w galarecie	60	Mix serów	30	Mix serów	30	Szynka w galarecie	60	Szynka w galarecie	60
Mix serów	30	Mix sałat	15	Mix sałat	15	Mix serów	30	Mix serów	30
Mix sałat	15	Pomidor	50	Ogórek	50	Mix sałat	15	Mix sałat	15
Ogórek	50					Ogórek	50	Ogórek	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Jajko z sosem jogurtowymi pomidorem (3,7)	100	Serek wiejski (7)	150	Serek wiejski (7)	150
				Mix sałat z kielkami	50				
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
Pierogi z truskawkami (1)(G)	350	Pierogi z truskawkami (1)(G)	350	Pierogi z serem (1,7)(G)	350	Pierogi z truskawkami (1)(G)	350	Pierogi z truskawkami (1)(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(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 drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Szynka drobiowa (6)	30	Twarożek z koperkiem(7)	60	Twarożek z koperkiem (7)	60	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30
Pasztet pieczony (1,9)	60	Mix sałat	50	Mix sałat z ogórkiem	50	Pasztet pieczony (1,9)	60	Pasztet pieczony (1,9)	60
Mix sałat z ogórkiem	50					Mix sałat z ogórkiem	50	Mix sałat z ogórkiem	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	Kisiel b/c	300	Banan	130	Kisiel b/c	300
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2118 BIAŁKO: 70g TŁUSZCZ: 73g, w tym NKT 40g Węglowodany 297g w tym cukry 32g Sól 2,8g błonnik 23g		KCAL: 2006 BIAŁKO: 70g TŁUSZCZ: 72g, w tym NKT 44g Węglowodany 276g w tym cukry 31g Sól 3,1g błonnik 24g		Kcal : 2310 BIAŁKO: 99g TŁUSZCZ: 101g, w tym NKT 47g Węglowodany 264g w tym cukry 20g Sól 2,9g błonnik 30g		KCAL: 2270 BIAŁKO: 88g TŁUSZCZ: 83g, w tym NKT 44g Węglowodany 305g w tym cukry 32g Sól 3,2g błonnik 40g		KCAL: 2270 BIAŁKO: 88g TŁUSZCZ: 83g, w tym NKT 44g Węglowodany 305g w tym cukry 32g Sól 3,2g 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: 18.06.2024

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 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 (1,7)	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 twarogowa z burakiem	60	Pasta twarogowa z burakiem (7)	60	Pasta twarogowa z burakiem (7)	60	Pasta twarogowa z burakiem	60	Pasta twarogowa z burakiem	60
Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30
Papryka	60	Salata z kielkami	50	Papryka	60	Papryka	60	Papryka	60
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Wafle ryżowe	40	Gruszka	130	Gruszka	130
				Jogurt naturalny	100				
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa jarzynowa z białych warzyw (1,7,9)(G)	300	Zupa jarzynowa z białych warzyw (1,7,9)(G)	300	Zupa jarzynowa z białych warzyw (1,7,9)(G)	300	Zupa jarzynowa z białych warzyw (1,7,9)(G)	300	Zupa jarzynowa z białych warzyw (1,7,9)(G)	300
Gulasz z kurczaka i cukinii w sosie pomidorowym(D)	200	Gulasz z kurczaka i cukinii w sosie pomidorowym(D)	200	Gulasz z kurczaka i cukinii w sosie pomidorowym(D)	200	Gulasz z kurczaka i cukinii w sosie pomidorowym(D)	200	Gulasz z kurczaka i cukinii w sosie pomidorowym(D)	200
Kasza gryczana (G)	100	Kasza gryczana (G)	100	Kasza gryczana (G)	100	Kasza gryczana (G)	100	Kasza gryczana (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	Pasta z pieczonych warzyw (1,7)	60	Pasta z makreli (1,4)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasta z makreli (1,4)	60	Serek twarogowy (7)	50	Serek topiony (7)	50	Pasta z makreli (1,4)	60	Pasta z makreli (1,4)	60
Serek topiony (7)	50	Mix sałat z kielkami	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)
Jogurt owocowy	100	Jogurt owocowy	100	Salata z warzywami	100	Jogurt owocowy	100	Jogurt owocowy	100
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2724 BIAŁKO: 130g TŁUSZCZ 92g, w tym NKT 40g Węglowodany 350g w tym cukry 28g Sól 3,1g Błonnik 36 g		KCAL: 2616 BIAŁKO: 107g TŁUSZCZ 98g, w tym NKT 40g Węglowodany 348g w tym cukry 22g Sól 2,2g Błonnik 37g		Kcal : 2776 BIAŁKO: 136g TŁUSZCZ:105g, w tym NKT 49g Węglowodany 337g w tym cukry 15g Sól 6,4g Błonnik 38g		KCAL: 2799 BIAŁKO: 130g TŁUSZCZ 96g, w tym NKT 46g Węglowodany 369g w tym cukry 28g Sól 3,1g Błonnik 40g		KCAL: 2799 BIAŁKO: 130g TŁUSZCZ 96g, w tym NKT 46g Węglowodany 369g w tym cukry 28g Sól 3,1g 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: 19.06.2024

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 (1,7)	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	Serek biały (.7)	50	Serek biały (.7)	50	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Serek biały (.7)	50	Szynka wieprzowa(6,9)	30	Szynka wieprzowa(6,9)	30	Serek biały (.7)	50	Serek biały (.7)	50
Szynka wieprzowa(6,9)	30	Pomidor, ogórek,	50	Pomidor, ogórek,	50	Szynka wieprzowa(6,9)	30	Szynka wieprzowa(6,9)	30
Pomidor, ogórek,	50			Pomidor, ogórek,	50	Pomidor, ogórek,	50	Pomidor, ogórek,	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Jabłko	170	Salatka grecka z fetą (7)	150	Salatka grecka z fetą (7)	150
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa barszcz czerwony (1,3,7,9)(G)	300	Zupa barszcz czerwony (1,3,7,9)(G)	300	Zupa barszcz czerwony (1,3,7,9)(G)	300	Zupa barszcz czerwony (1,3,7,9)(G)	300	Zupa barszcz czerwony (1,3,7,9)(G)	300
Naleśnik z twarogiem i dżemem (1,3,7)(S)	300	Naleśnik z twarogiem i dżemem (1,3,7)(S)	300	Naleśnik z twarogiem (1,3,7)(S)	300	Naleśnik z twarogiem i dżemem (1,3,7)(S)	300	Naleśnik z twarogiem i dżemem (1,3,7)(S)	300
Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)
Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)
herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb pszenny	100	Chleb razowy	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Pieczeń rzymska z jajkiem(6,3)	60	Pieczeń rzymska z jajkiem(6,3)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pieczeń rzymska z jajkiem(6,3)	60	Salatka z pomidorem i tuńczykiem(4)	100	Salatka z pomidorem i tuńczykiem	100	Pieczeń rzymska z jajkiem(6,3)	60	Pieczeń rzymska z jajkiem(6,3)	60
Salatka z pomidorem i tuńczykiem	100			Salatka z pomidorem i tuńczykiem	100	Salatka z pomidorem i tuńczykiem	100	Salatka z pomidorem i tuńczykiem	100
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Jabłko	170	Jabłko pieczone	170	Salatka grecka z fetą (7)	150	Jabłko	170	Jabłko	170
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2565 BIAŁKO: 97g TŁUSZCZ: 99g, w tym NKT 43g Węglowodany 336g w tym cukry 32g Sól 3,3g Błonnik 34g		KCAL: 2343 BIAŁKO: 111g TŁUSZCZ: 117g, w tym NKT 43g Węglowodany 360g w tym cukry 32g Sól 4g Błonnik 41g		Kcal : 2582 BIAŁKO: 130g TŁUSZCZ: 119g, w tym NKT 53G Węglowodany 349g w tym cukry 30g Sól 4g Błonnik 42g		KCAL: 2565 BIAŁKO: 97g TŁUSZCZ: 99g, w tym NKT 43g Węglowodany 336g w tym cukry 32g Sól 3,3g Błonnik 34g		Kcal : 2582 BIAŁKO: 130g TŁUSZCZ: 119g, w tym NKT 53G Węglowodany 349g w tym cukry 30g Sól 4g 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: 20.06.2024

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	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
Pasta z pieczonych warzyw	60	Pasta z pieczonych warzyw	60	Pasta z pieczonych warzyw	60	Pasta z pieczonych warzyw	60	Pasta z pieczonych warzyw	60
Salata	15	Salata	15	Salata	15	Salata	15	Salata	15
Papryka	50	Pomidor	50	Papryka	50	Papryka	50	Papryka	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Kisiel b/c	150	Baton peñoziarnisty	40	Baton peñoziarnisty	40
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa koperkowa z ryżem (1,7,9)(G)	300	Zupa koperkowa z ryżem (1,7,9)(G)	300	Zupa koperkowa z ryżem (1,7,9)(G)	300	Zupa koperkowa z ryżem (1,7,9)(G)	300	Zupa koperkowa z ryżem (1,7,9)(G)	300
Kotlet schabowy (1,3,7)(S)	120	Filet ugotowany (G)	120	Kotlet schabowy (1,3,7)(S)	120	Kotlet schabowy (1,3,7)(S)	120	Kotlet schabowy (1,3,7)(S)	120
Ziemniaki z koperkiem(G)	200	Ziemniaki (G)	200	Ziemniaki z koperkiem(G)	200	Ziemniaki z koperkiem(G)	200	Ziemniaki z koperkiem(G)	200
Kapusta młoda gotowana(G)	100	Warzywa na parze (G)	100	Kapusta młoda gotowana(G)	100	Kapusta młoda gotowana(G)	100	Kapusta młoda 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	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Pasta z twarogu z koperkiem(7)	60	Pasta z fasoli (1,7)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasta z fasoli (1,7)	60	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Pasta z fasoli (1,7)	60	Pasta z fasoli (1,7)	60
Szynka drobiowa (6)	30	Mix sałat	50	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)
Sok pomidorowy	300	Sok pomidorowy	300	Sok pomidorowy	300	Sok pomidorowy	300	Sok pomidorowy	300
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2628 BIAŁKO: 84g TŁUSZCZ:112g, w tym NKT 33g Węglowodany 334g w tym cukry 15g Sól 2,4g Błonnik 34g		KCAL: 2268 BIAŁKO: 84g TŁUSZCZ:80g, w tym NKT 40g Węglowodany 316g w tym cukry 14g Sól 1,5g Błonnik 28g		Kcal : 2616 BIAŁKO: 88g TŁUSZCZ:119g, w tym NKT 35G Węglowodany 360g w tym cukry 15g Sól 2,8g Błonnik 33g		KCAL: 2816 BIAŁKO: 89g TŁUSZCZ:120g, w tym NKT 53g Węglowodany 360g w tym cukry 15g Sól 2,9g Błonnik 33g		KCAL: 2816 BIAŁKO: 89g TŁUSZCZ:120g, w tym NKT 53g Węglowodany 360g w tym cukry 15g Sól 2,9g Błonnik 33g	

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

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

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



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

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 21.06.2024

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 (G)	250	Kluski lane na mleku (G)	250	Kluski lane na mleku (G)	250	Kluski lane na mleku (G)	250	Kluski lane 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 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	Serek kanapkowy(7)	50	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Ser żółty (7)	30	Dżem	50	Ser żółty (7)	60	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30
Dżem	50	Mix sałat z warzywami	50	Szynka z kurczaka	30	Dżem	50	Dżem	50
Mix sałat z warzywami	50			Mix sałat z warzywami	50	Mix sałat z warzywami	50	Mix sałat z warzywami	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Kanapka razowa z jajkiem sałata,(1,3,7)	100	Serek wiejski (7)	150	Serek wiejski (7)	150
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
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	Zupa szpinakowa z kaszą (1,7,9)(G)	300
Leczo warzywne z kielbaską(1,6,9)(D)	200	Leczo warzywne z kielbaską(1,6,9)(D)	200	Leczo warzywne z kielbaską(1,6,9)(D)	200	Leczo warzywne z kielbaską(1,6,9)(D)	200	Leczo warzywne z kielbaską(1,6,9)(D)	200
Ziemiaki (G)	200	Ziemiaki (G)	200	Ziemiaki (G)	200	Ziemiaki (G)	200	Ziemiaki (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 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	Galantyna z kurczaka(6,9)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Galantyna z kurczaka(6,9)	60	Ser kanapkowy (7)	30	Galantyna z kurczaka(6,9)	60	Galantyna z kurczaka(6,9)	60	Galantyna z kurczaka(6,9)	60
Ser żółty (7)	30	Mix sałat,	20	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30
Mix sałat, papryka	50			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)
Banan	130	Banan	130	Jogurt naturalny	100	Banan	130	Banan	130
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2606 BIAŁKO: 105g TŁUSZCZ: 107g, w tym NKT 42g Węglowodany 312g w tym cukry 30g Sól 4 g Błonnik 27g		KCAL: 2466 BIAŁKO: 90g TŁUSZCZ: 101g, w tym NKT 42g Węglowodany 308g w tym cukry 30g Sól 3,5g Błonnik 27g		KCAL: 2804 BIAŁKO: 130g TŁUSZCZ: 120g, w tym NKT 38g Węglowodany 313g w tym cukry 11g Sól 2,7g Błonnik 30g		KCAL: 2682 BIAŁKO: 115g TŁUSZCZ: 113g, w tym NKT 42g Węglowodany 319g w tym cukry 30g Sól 4g Błonnik 27g		KCAL: 2606 BIAŁKO: 105g TŁUSZCZ: 107g, w tym NKT 42g Węglowodany 312g w tym cukry 30g Sól 4 g Błonnik 27g	

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

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

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



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

Jadłospis dla pacjentów
programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 22.06.2024

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	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
Pasta z pieczonych warzyw	60	Pasta z pieczonych warzyw	60	Pasta z pieczonych warzyw	60	Pasta z pieczonych warzyw	60	Pasta z pieczonych warzyw	60
Pomidor ,kielki	50	Pomidor ,kielki	50	Pomidor ,kielki	50	Pomidor ,kielki	50	Pomidor ,kielki	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Pomidorki koktajlowe	100	Mus owocowy	100	Mus owocowy	100
				Kefir	300				
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa z fasolki szparagowej (1,7,9)(G)	300	Zupa z fasolki szparagowej (1,7,9)(G)	300	Zupa z fasolki szparagowej (1,7,9)(G)	300	Zupa z fasolki szparagowej (1,7,9)(G)	300	Zupa z fasolki szparagowej (1,7,9)(G)	300
Pulpet w sosie ziołowym (1,3,7,)(G)	100	Pulpet w sosie ziołowym (1,3,7,)(G)	100	Pulpet w sosie ziołowym (1,3,7,)(G)	100	Pulpet w sosie ziołowym (1,3,7,)(G)	100	Pulpet w sosie ziołowym (1,3,7,)(G)	100
Ryż (G)	150	Ryż (G)	150	Ryż (G)	150	Ryż (G)	150	Ryż (G)	150
Warzywa got.(G)	100	Warzywa got.(G)	100	Warzywa got.(G)	100	Warzywa got.(G)	100	Warzywa got.(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	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	Ser biały (7)	30	Ser biały (7)	30	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Ser biały (7)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Ser biały (7)	30	Ser biały (7)	30
Szynka drobiowa (6)	30	Mix sałat z kielkami	50	Mix sałat z kielkami	50	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	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)
Serek waniliowy (7)	100	Serek waniliowy (7)	100	Warzywne słupki	100	Serek waniliowy (7)	100	Serek waniliowy (7)	100
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2388 BIAŁKO: 103g TŁUSZCZ: 85g, w tym NKT 40g Węglowodany 320g w tym cukry 19g Sól 2,6 g Błonnik 46g		KCAL: 2412 BIAŁKO: 102g TŁUSZCZ: 84g, w tym NKT 42g Węglowodany 327g w tym cukry 16g Sól 2,5g Błonnik 43g		Kcal : 2521 BIAŁKO: 115g TŁUSZCZ: 99g, w tym NKT 47g Węglowodany 313g w tym cukry 13g Sól 3,6g Błonnik 59g		KCAL: 2512 BIAŁKO: 105g TŁUSZCZ: 85g, w tym NKT 35g Węglowodany 349g w tym cukry 15g Sól 2,5g Błonnik 47g		KCAL: 2512 BIAŁKO: 105g TŁUSZCZ: 85g, w tym NKT 35g Węglowodany 349g w tym cukry 15g Sól 2,5g Błonnik 47g	

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