



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

Jadłospisy dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 20.03.2025

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	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
Pieczeń w sosie chrzanowym D	100	Pieczeń w sosie własnym G	100	Pieczeń w sosie chrzanowym D	100	Pieczeń w sosie chrzanowym	100	Pieczeń w sosie chrzanowym D	100
Kasza kuskus G (1)	150	Kasza kuskus (1)	150	Kasza kuskus (1)	150	D	150	Kasza kuskus G (1)	150
Buraczki G	100	Buraczki	100	Buraczki (G)	100	Kasza kuskus G (1)	100	Buraczki 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)	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 twarogowy (7)	30	Ser żółty (7)	30	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Ser żółty (7)	30	Szynka drobiowa (6,9)	30	Szynka drobiowa (6,9)	30	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30
Szynka drobiowa (6,9)	30	Mix sałat z sosem vinegret	50	Salatka warzywna z ogórkiem	100	Szynka drobiowa (6,9)	30	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 (7)	100	Jogurt owocowy	100	Jogurt naturalny (7)	100	Jogurt owocowy (7)	100	Jogurt owocowy	100
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2496 BIAŁKO: 93g TŁUSZCZ:104g, w tym NKT 40g Węglowodany 310g w tym cukry 14g Sól 3,7 g Błonnik 30g		KCAL: 2473 BIAŁKO: 86g TŁUSZCZ:103g, w tym NKT 39g Węglowodany 307g w tym cukry 14g Sól 2,9 g Błonnik 30g		KCAL: 2552 BIAŁKO: 93g TŁUSZCZ:108g, w tym NKT 50g Węglowodany 327g w tym cukry 14g Sól 3,4g Błonnik 43g		KCAL: 2620 BIAŁKO: 95g TŁUSZCZ:104g, w tym NKT 40g Węglowodany 339g w tym cukry 37g Sól 3,7 g Błonnik 33g		KCAL: 2620 BIAŁKO: 95g TŁUSZCZ:104g, w tym NKT 40g Węglowodany 339g w tym cukry 37g Sól 3,7 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

Jadłospisy dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 21.03.2025

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 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 салат	20	Mix салат	20	Mix салат	20	Mix салат	20	Mix салат	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 Wafel ryżowy	100 40	Baton pełnoziarnisty	40	Baton pełnoziarnisty	40
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa z białych warzyw z grzankami (1,7,9) G	300	Zupa z białych warzyw z grzankami (1,7,9)(G)	300	Zupa z białych warzyw z grzankami (1,7,9)(G)	300	Zupa z selera z grzankami (1,7,9) G	300	Zupa z selera z grzankami (1,7,9) G	300
Kotlet rybny smażony P (1,4,7,9)	150	Filet rybny na parze w sosie ziołowym (1,4,7,9)(P)	150	Kotlet rybny smażony (1,4,7,9)(S)	150	Kotlet rybny smażony P (1,4,7,9)	150	Kotlet rybny smażony P (1,4,7,9)	150
Ziemniaki got. G	200	Ziemniaki got.(G)	200	Ziemniaki got.(G)	200	Ziemniaki got. G	200	Ziemniaki got. G	200
Surówka z kapusty pekińskiej	100	Surówka z marchewki	100	Surówka z kapusty pekińskiej	100	Surówka z kapusty pekińskiej	100	Surówka z kapusty pekińskiej	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	Salatka jarzynowa (3,7,9)	100	Salatka jarzynowa (3,7,9)	100	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Salatka jarzynowa G (3,7,9)	100	Szynka drobiowa (6,9)	60	Ser żółty (7)	60	Salatka jarzynowa (3,7,9)	100	Salatka jarzynowa (3,7,9)	100
Ser żółty (7)	60					Ser żółty (7)	60	Ser żółty (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)	200	Kefir (7)	200	Kefir (7)	200
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2535 BIAŁKO: 113g TŁUSZCZ 103g, w tym NKT 45g Węglowodany 304g w tym cukry 14g Sól 2,6g Błonnik 38g		KCAL: 2408 BIAŁKO: 98g TŁUSZCZ:98g, w tym NKT 42g Węglowodany 301g w tym cukry 15g Sól 2,9g Błonnik 41g		KCAL: 2819 BIAŁKO: 141g TŁUSZCZ:114g, w tym NKT 47g Węglowodany 326g w tym cukry 13g Sól 2,8g Błonnik 45g		KCAL: 2723 BIAŁKO: 117g TŁUSZCZ:111g, w tym NKT 41g Węglowodany 330g w tym cukry 14g Sól 2,6g Błonnik 40g		KCAL: 2723 BIAŁKO: 117g TŁUSZCZ:111g, w tym NKT 41g Węglowodany 330g w tym cukry 14g Sól 2,6g 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: 22.03.2025

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 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)	100	Chleb zwykły (1,6,11)	100	Chleb zwykły (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
Jajko z sosem jogurtowym G (3,7)	50	Jajko z sosem jogurtowym (3,7)	50	Jajko z sosem jogurtowym (3,7)	50	Jajko z sosem jogurtowym (3,7)	50	Jajko z sosem jogurtowym (3,7)	50
Ser żółty(7)	15	Ser biały kanapkowy (7)	15	Ser żółty(7)	15	Ser żółty(7)	15	Ser żółty(7)	15
Salata lodowa	50	Salata lodowa	50	Salata lodowa	50	Salata lodowa	50	Salata lodowa	50
Ogórek zielony		Pomidor		Ogórek zielony		Ogórek zielony		Ogórek zielony	
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
				Sucharki b/c	40				
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa żurek G (1,3,7,9)	300	Zupa żurek (1,3,7,9)(G)	300	Zupa żurek (1,3,7,9)(G)	300	Zupa żurek (1,3,7,9)(G)	300	Zupa żurek (1,3,7,9)(G)	300
Kurczak curry z ryżem i warzywami S,D, (1,7,9)	350	Kurczak curry z ryżem i warzywami (1,7,9)(D)	350	Kurczak curry z ryżem i warzywami (1,7,9)(S,D)	350	Kurczak curry z ryżem i warzywami (1,7,9)(S,G)	350	Kurczak curry z ryżem i warzywami (1,7,9)(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(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	Pasztet drobiowy (6)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasztet drobiowy (6)	60	Szynka drobiowa (6,9)	60	Szynka drobiowa (6,9)	60	Pasztet drobiowy (6)	60	Pasztet drobiowy (6)	60
Szynka drobiowa (6,9)	60	Mix salát z kielkami	50	Ogórek kiszony ,kielki	120	Szynka drobiowa (6,9)	60	Szynka drobiowa (6,9)	60
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: 2450 BIAŁKO: 108g TŁUSZCZ:75g, w tym NKT 35g Węglowodany 353g w tym cukry 31g Sól 4,5g Błonnik 42g		KCAL: 2305 BIAŁKO: 103g TŁUSZCZ:68g, w tym NKT 31g Węglowodany 336g w tym cukry 30g Sól 4g Błonnik 40g		KCAL: 2312 BIAŁKO: 107g TŁUSZCZ:77g, w tym NKT 36g Węglowodany 319g w tym cukry 21g Sól 4,5g Błonnik 51g		KCAL: 2515 BIAŁKO: 108g TŁUSZCZ:76g, w tym NKT 35g Węglowodany 369g w tym cukry 34g Sól 4,5g Błonnik 46g		KCAL: 2515 BIAŁKO: 108g TŁUSZCZ:76g, w tym NKT 35g Węglowodany 369g w tym cukry 34g Sól 4,5g Błonnik 46g	

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: 23.03.2025

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)
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)
				Salatka z fetą i warzywami (7)	150	Mandarynka	70	Mandarynka	70
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
Medalion drobiowy z warzywami (1,3,7) S,	120	Medalion drobiowy z warzywami(D)	120	Medalion drobiowy z warzywami (S)	120	Medalion drobiowy z warzywami (1,3,7)(S)	120	Medalion drobiowy z warzywami (1,3,7)(S)	120
Ziemniaki G	200	Ziemniaki (G)	200	Ziemniaki (G)	200	Ziemniaki (G)	200	Ziemniaki (G)	200
Surówka z kapusty białej,	100	Surówka z selera	100	Surówka z kapusty białej,	100	Surówka z kapusty białej,	100	Surówka z kapusty białej,	100
Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)
Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)
herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb pszenny	100	Chleb razowy	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Pasta twarogowa z zieleniną(7)	60	Pasta rybna z zieleniną (3,4,7)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasta rybna z zieleniną (3,4,7)	60	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (7)	30	Pasta rybna z zieleniną (3,4,7)	60	Pasta rybna z zieleniną (3,4,7)	60
Szynka drobiowa (7)	30	Mix sałat z kielkami	50	Mix sałat z kielkami	50	Szynka drobiowa (7)	30	Szynka drobiowa (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)
Jogurt owocowy (7)	100	Jogurt owocowy	100	Słupki warzywne	100	Jogurt owocowy	100	Jogurt owocowy	100
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2669 BIAŁKO: 130g TŁUSZCZ:112g, w tym NKT 51g Węglowodany 294 g w tym cukry 13g Sól 5g Błonnik 26g		KCAL: 2456 BIAŁKO: 108g TŁUSZCZ:103g, w tym NKT 50g Węglowodany 276g w tym cukry 13g Sól 4 g Błonnik 22g		Kcal : 2735 BIAŁKO: 137g TŁUSZCZ:125g, w tym NKT 50g Węglowodany 281g w tym cukry 11g Sól 4,5g Błonnik 40g		KCAL: 2714 BIAŁKO: 130g TŁUSZCZ:112g, w tym NKT 50g Węglowodany 306 g w tym cukry 19g Sól 5g Błonnik 29g		KCAL: 2714 BIAŁKO: 130g TŁUSZCZ:112g, w tym NKT 50g Węglowodany 306 g w tym cukry 19g Sól 5g Błonnik 29g	

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

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

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



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

Jadłospisy dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 24.03.2025

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 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 galercie	60	Szynka w galercie	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Szynka w galercie (6)	60	Mix serów	30	Mix serów	30	Szynka w galercie	60	Szynka w galercie	60
Mix serów (7)	30	Mix sałat	15	Mix sałat	15	Mix serów	30	Mix serów	30
Mix sałat	15	Pomidor	50	Mix sałat	15	Mix sałat	15	Mix sałat	15
Ogórek	50			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 G (1,7,9)	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 G (1)	350	Pierogi z truskawkami (1)(G)	350	Ryż z warzywami i kurczakiem (1,9)(D)	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 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	Szynka drobiowa (6)	30	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Szynka drobiowa (6)	30	Twarożek z koperkiem(7)	60	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30
Paprykarz (4,7)	60	Mix sałat z kielkami	50	Paprykarz (4,7)	60	Paprykarz (4,7)	60	Paprykarz (4,7)	60
Mix sałat z ogórkiem	50			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	Banan	130
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2092 BIAŁKO: 70g TŁUSZCZ: 73g, w tym NKT 37g Węglowodany 307g w tym cukry 32g Sól 3,3g błonnik 20g		KCAL: 2006 BIAŁKO: 70g TŁUSZCZ: 69g, w tym NKT 34g Węglowodany 288g w tym cukry 31g Sól 3,1g błonnik 24g		Kcal : 2467 BIAŁKO: 116g TŁUSZCZ: 108g, w tym NKT 47g Węglowodany 336g w tym cukry 21g Sól 3,5 g błonnik 46g		KCAL: 2278 BIAŁKO: 83g TŁUSZCZ: 81g, w tym NKT 42g Węglowodany 311g w tym cukry 32g Sól 3,2g błonnik 20g		KCAL: 2278 BIAŁKO: 83g TŁUSZCZ: 81g, w tym NKT 42g Węglowodany 311g w tym cukry 32g Sól 3,2g błonnik 20g	

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: 25.03.2025

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)	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 (7)	60	Pasta twarogowa z burakiem (7)	60	Pasta twarogowa z zieloną (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	Mandarynka	130	Mandarynka	130
				Jogurt naturalny	100				
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa ogórkowa G (1,7,9)	300	Zupa ogórkowa (1,7,9)(G)	300	Zupa ogórkowa G (1,7,9)	300	Zupa ogórkowa G (1,7,9)	300	Zupa ogórkowa G (1,7,9)	300
Gulasz z kurczaka i warzyw w sosie pomidorowym S,D	200	Gulasz z kurczaka i warzyw w sosie pomidorowym(D)	200	Gulasz z kurczaka i warzyw w sosie pomidorowym S,D	200	Gulasz z kurczaka i warzyw w sosie pomidorowym S,D	200	Gulasz z kurczaka i warzyw w sosie pomidorowym S,D	200
Kasza gryczana G	100	Kasza gryczana (G)	100	Kasza gryczana G	100	Kasza gryczana G	100	Kasza gryczana G	100
Surówka z kapusty	100	Surówka z marchewki	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	Pasta z pieczonych warzyw (1,7)	60	Pasta jajeczna (1,3,7)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasta jajeczna (1,3,7)	60	Szynka drobiowa (7)	50	Salami (7)	50	Pasta jajeczna (1,3,7)	60	Pasta jajeczna (1,3,7)	60
Salami (7)	50	Mix salata z kielkami	50	Mix salata z papryką	50	Salami (7)	50	Salami (7)	50
Mix salata z papryką	50					Mix salata z papryką	50	Mix salata z papryką	50
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Serek homogenizowany (7)	150	Serek homogenizowany	150	Salata z warzywami	100	Serek homogenizowany(7)	150	Serek homogenizowany	150
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2762 BIAŁKO: 154g TŁUSZCZ 97g, w tym NKT 50g Węglowodany 336g w tym cukry 38g Sól 3,1g Błonnik 38 g		KCAL: 2632 BIAŁKO: 153g TŁUSZCZ 89g, w tym NKT 47g Węglowodany 322g w tym cukry 32g Sól 3,2g Błonnik 37g		Kcal : 2819 BIAŁKO: 146g TŁUSZCZ;108g, w tym NKT 54g Węglowodany 336g w tym cukry 21g Sól 3,5 g Błonnik 48g		KCAL: 2807 BIAŁKO: 155g TŁUSZCZ 96g, w tym NKT 51g Węglowodany 348g w tym cukry 41g Sól 3,1g Błonnik 40g		KCAL: 2807 BIAŁKO: 155g TŁUSZCZ 96g, w tym NKT 51g Węglowodany 348g w tym cukry 41g 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

Jadłospisy dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 26.03.2025

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)
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 (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,	50	Pomidor, ogórek,	50	Szynka wieprzowa(6,9)	30	Szynka wieprzowa(6,9)	30
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)
				Salatka grecka z fetą (7)	150	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 ukraiński G (1,3,7,9)	300	Zupa barszcz ukraiński (1,3,7,9)(G)	300	Zupa barszcz ukraiński (1,3,7,9)(G)	300	Zupa barszcz ukraiński G (1,3,7,9)	300	Zupa barszcz ukraiński G (1,3,7,9)	300
Naleśnik z mięsem i szpinakiem (1,3,7,9) S,D,	350	Naleśnik z mięsem i szpinakiem (1,3,7,9)(D)	350	Naleśnik z mięsem i szpinakiem (1,3,7,9)(G,S)	350	Naleśnik z mięsem i szpinakiem (1,3,7,9) S,D,	350	Naleśnik z mięsem i szpinakiem (1,3,7,9) S,D,	350
Sos czosnkowy (7)	60	Sos jogurtowy (7)	60	Sos czosnkowy (7)	60	Sos czosnkowy (7)	60	Sos czosnkowy (7)	60
Surówka z kapusty kiszanej	100	Surówka z selera	100	Surówka z kapusty kiszanej	100	Surówka z kapusty kiszanej	100	Surówka z kapusty kiszanej	100
Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)
Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)
herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb pszenny	100	Chleb razowy	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Pieczeń rzymska 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
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Jabłko	170	Jabłko	170	Sok pomidorowy	330	Jabłko	170	Jabłko	170
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2721 BIAŁKO: 110g TŁUSZCZ:92g, w tym NKT 42g Węglowodany 382g w tym cukry 35g Sól 3,5g Błonnik 43g		KCAL: 2652 BIAŁKO: 108g TŁUSZCZ:92g, w tym NKT 42g Węglowodany 368g w tym cukry 38g Sól 4g Błonnik 43g		Kcal : 2582 BIAŁKO: 130g TŁUSZCZ:119g, w tym NKT 53G Węglowodany 349g w tym cukry 30g Sól 4g Błonnik 42g		KCAL: 2789 BIAŁKO: 118g TŁUSZCZ:106g, w tym NKT 47g Węglowodany 363g w tym cukry 38g Sól 3,6g Błonnik 51g		KCAL: 2789 BIAŁKO: 118g TŁUSZCZ:106g, w tym NKT 47g Węglowodany 363g w tym cukry 38g Sól 3,6g 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

Jadłospisy dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 27.03.2025

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	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)
				Jabłko	170	Baton pełnoziarnisty	40	Baton pełnoziarnisty	40
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa koperkowa z ryżem G (1,7,9)	300	Zupa koperkowa z ryżem (1,7,9)(G)	300	Zupa koperkowa z ryżem (1,7,9)(G)	300	Zupa koperkowa z ryżem G (1,7,9)	300	Zupa koperkowa z ryżem G (1,7,9)	300
Kotlet schabowy S (1,3,7)	200	Filet grillowany(D)	120	Kotlet schabowy (1,3,7)(S)	120	Kotlet schabowy S (1,3,7)	120	Kotlet schabowy S (1,3,7)	120
Ziemniaki z koperkiem	100	Ziemniaki (G)	200	Ziemniaki z koperkiem(G)	200	Ziemniaki z koperkiem G,	200	Ziemniaki z koperkiem G,	200
Kapusta modra gotowana (G)		Warzywa na parze (P)	100	Kapusta modra gotowana (G)	100	Warzywa na parze (P)	100	Warzywa na parze (P)	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	Paszтет pieczony (1,7)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Paszтет pieczony (1,7)	60	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Paszтет pieczony (1,7)	60	Paszтет pieczony (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)
Banan	130	Banan	130	Sok pomidorowy	300	Banan	130	Banan	130
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2643 BIAŁKO: 87g TŁUSZCZ:112g, w tym NKT 45g Węglowodany 334g w tym cukry 25g Sól 2,4g Błonnik 34g		KCAL: 2337 BIAŁKO: 84g TŁUSZCZ:92g, w tym NKT 33g Węglowodany 308g w tym cukry 25g Sól 3,3g Błonnik 32g		Kcal : 2567 BIAŁKO: 85g TŁUSZCZ:112g, w tym NKT 33G Węglowodany 321g w tym cukry 21g Sól 3 g Błonnik 43g		KCAL: 2828 BIAŁKO: 91g TŁUSZCZ:120g, w tym NKT 53g Węglowodany 360g w tym cukry 15g Sól 2,9g Błonnik 33g		KCAL: 2828 BIAŁKO: 91g 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

Jadłospisy dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 28.03.2025

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)
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	Jabłko	150	Jabłko	150
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa krupnik G (1,7,9)	300	Zupa krupnik (1,7,9)(G)	300	Zupa krupnik (1,7,9)(G)	300	Zupa krupnik (1,7,9)(G)	300	Zupa krupnik (1,7,9)(G)	300
Leczo warzywne z kielbaską S,D, (1,6,9)	200	Leczo warzywne z kielbaską(1,6,9)(D)	200	Leczo warzywne z kielbasą(1,6,9)(S,G)	200	Leczo warzywne z kielbaską(1,6,9)(S,G)	200	Leczo warzywne z kielbaską(1,6,9)(S,G)	200
Ziemniaki G,	200	Ziemniaki (G)		Ziemniaki (G)	200	Ziemniaki (G)		Ziemniaki (G)	
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)
Jogurt owocowy (7)	150	Jogurt owocowy (7)	150	Jogurt naturalny (7)	100	Jogurt owocowy (7)	150	Jogurt owocowy (7)	150
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2445 BIAŁKO: 100g TŁUSZCZ:92g, w tym NKT 48g Węglowodany 315g w tym cukry 18g Sól 4 g Błonnik 29g		KCAL: 2357 BIAŁKO: 95g TŁUSZCZ:86g, w tym NKT 42g Węglowodany 310g w tym cukry 24g Sól 3,5g Błonnik 27g		Kcal : 2567 BIAŁKO: 111g TŁUSZCZ:104g, w tym NKT 38g Węglowodany 306g w tym cukry 15g Sól 2,7g Błonnik 33g		KCAL: 2549 BIAŁKO: 105g TŁUSZCZ:94g, w tym NKT 49g Węglowodany 331g w tym cukry 24g Sól 2,8g Błonnik 29g		KCAL: 2549 BIAŁKO: 105g TŁUSZCZ:94g, w tym NKT 49g Węglowodany 331g w tym cukry 24g Sól 2,8g Błonnik 29g	

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

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

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



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

Jadłospisy dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 29.03.2025

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	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)	60	Serek kanapkowy (7)	60	Ser topiony (7)	60	Ser topiony (7)	60	Ser topiony (7)	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 G (1,7,9)	300	Zupa z fasolki szparagowej (1,7,9)(G)	300	Zupa z fasolki szparagowej (1,7,9)(G)	300	Zupa z fasolki szparagowej G (1,7,9)	300	Zupa z fasolki szparagowej G (1,7,9)	300
Pulpet w sosie chrzanowym G (1,3,7,.)	100	Pulpet w sosie ziołowym (1,3,7,.)G)	100	Pulpet w sosie chrzanowym (1,3,7,.)G)	150	Pulpet w sosie musztardowym G (1,3,7,.)	100	Pulpet w sosie musztardowym G (1,3,7,.)	100
Ryż G	150	Ryż (G)	150	Ryż (G)	100	Ryż G	150	Ryż G	150
Warzywa got.(G)	100	Warzywa got.(G)	100	Warzywa got.(G)		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: 2610 BIAŁKO: 126g TŁUSZCZ: 105g, w tym NKT 50g Węglowodany 304g w tym cukry 19g Sól 3,2 g Błonnik 46g		KCAL: 2272 BIAŁKO: 117g TŁUSZCZ: 86g, w tym NKT 44g Węglowodany 268g w tym cukry 18g Sól 2,5g Błonnik 35g		Kcal : 2531 BIAŁKO: 118g TŁUSZCZ: 107g, w tym NKT 47g Węglowodany 293g w tym cukry 10g Sól 3,1g Błonnik 50g		KCAL: 2734 BIAŁKO: 128g TŁUSZCZ: 105g, w tym NKT 35g Węglowodany 333g w tym cukry 44g Sól 2,5g Błonnik 47g		KCAL: 2734 BIAŁKO: 128g TŁUSZCZ: 105g, w tym NKT 35g Węglowodany 333g w tym cukry 44g 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