



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

Jadłospisy dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 09.04.2025

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	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	Paszтет z warzyw	60	Paszтет z soczewicy (7)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Paszтет z soczewicy (7)	60	Ser biały (7)	30	Ser żółty (7)	30	Paszтет z soczewicy (7)	60	Paszтет z soczewicy (7)	60
Ser żółty (7)	30	Mix sałata, pomidor,	50	Mix sałat, pomidor, ogórek,	50	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30
Mix sałat, pomidor, ogórek,	50					Mix sałat, pomidor, ogórek,	50	Mix sałat, pomidor, ogórek,	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Mus warzywny	100	Mus owocowy	100	Mus owocowy	100
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa pomidorowa z makaronem (1,7,9) G	300	Zupa pomidorowa z makaronem (1,7,9)(G)	300	Zupa pomidorowa z makaronem (1,7,9)(G)	300	Zupa pomidorowa z makaronem (1,7,9)(G)	300	Zupa pomidorowa z makaronem (1,7,9)(G)	300
Rolada z boczkiem i ogórkiem (S)	100	Rolada duszona z warzywami(D)	100	Rolada z boczkiem i ogórkiem(S)	100	Rolada z boczkiem i ogórkiem (S)	100	Rolada z boczkiem i ogórkiem (S)	100
Kasza gryczana G	150	Kasza jęczmienna(G)	150	Kasza gryczana(G)	150	Kasza gryczana(G)	150	Kasza gryczana(G)	150
Buraczki G	100	Buraczki(G)	100	Buraczki(G)	100	Buraczki(G)	100	Buraczki(G)	100
Kompot G	200	Kompot (G)	200	Kompot b/c(G)	200	Kompot (G)	200	Kompot (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 (1,7)	100	Chleb razowy	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy	35	Masło(7)	15	Masło(7)	35	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Ser biały (7)	30	Ser biały (7)	15	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 kurczakiem i pomidorem w sosie vinegret	100	Mix sałat z kurczakiem i pomidorem w sosie vinegret	30	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30
Mix sałat z kurczakiem i pomidorem w sosie vinegret	100				100	Mix sałat z kurczakiem i pomidorem w sosie vinegret	100	Mix sałat z kurczakiem i pomidorem w sosie vinegret	100
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Banan	100	Banan	100	Kefir (7)	300	Banan	100	Banan	100
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2820 BIAŁKO: 111g TŁUSZCZ: 127g, w tym NKT 55g Węglowodany 330 w tym cukry 41g Sól 2,7g Błonnik 36g		KCAL: 2782 BIAŁKO: 110g TŁUSZCZ: 95g, w tym NKT 42g Węglowodany 306g w tym cukry 18g Sól 2,7g Błonnik 36g		Kcal : 3130 BIAŁKO: 136g TŁUSZCZ: 137g, w tym NKT 59g Węglowodany 330g w tym cukry 17g Sól 3,3g Błonnik 50g		KCAL: 3008 BIAŁKO: 115g TŁUSZCZ: 127g, w tym NKT 55g Węglowodany 305g w tym cukry 43g Sól 2,7g Błonnik 36g		KCAL: 3008 BIAŁKO: 115g TŁUSZCZ: 127g, w tym NKT 55g Węglowodany 305g w tym cukry 43g Sól 2,7g Błonnik 36g	

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

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

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



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

Jadłospisy dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 10.04.2025

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)
Ryż na mleku (1,7)(G)	250	Ryż na mleku (1,7)(G)	250	Ryż na mleku (1,7)(G)	250	Ryż na mleku (1,7)(G)	250	Ryż 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
Jajko got.z majonezem(3,7)	50	Jajko na miękko (3)	100	Jajko got.z majonezem(3,7)	50	Jajko got.z majonezem(3,7)	50	Jajko got.z majonezem(3,7)	50
Roszkponka, pomidor	50	Roszkponka, pomidor,	50	Roszkponka, pomidor,	50	Roszkponka, pomidor	50	Roszkponka, pomidor	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Sok pomidorowy	300	Baton pełnoziarnisty(1)	40	Baton pełnoziarnisty(1)	40
				Wafle ryżowe (1)	40				
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa z białych warzyw (1,7,9) G	300	Zupa z białych warzyw (1,7,9)(G)	300	Zupa z białych warzyw (1,7,9)(G)	300	Zupa z białych warzyw (1,7,9) G	300	Zupa z białych warzyw (1,7,9) G	300
De voilalle z serem (1,3,7,9) S	150	Filet grillowany (1,3,7,9)(D)	150	De voilalle z serem (1,3,7,9) S	150	De voilalle z serem (1,3,7,9) S	150	De voilalle z serem (1,3,7,9) S	150
Ziemniaki G	200	Ziemniaki(G)	200	Ziemniaki(G)	200	Ziemniaki G	200	Ziemniaki G	150
Surówka z kapusty	100	marchewka got.(G)	100	Surówka z kapusty	100	Surówka z kapusty	100	Surówka z kapusty	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	Pasztet drobiowy (6,9)	60	Pasztet drobiowy (6,9)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasztet drobiowy (6,9)	60	Szynka drobiowa(6)	30	Szynka drobiowa(6)	30	Pasztet drobiowy (6,9)	60	Pasztet drobiowy (6,9)	60
Szynka drobiowa(6)	30	Pomidor	100	Ogórek ,pomidor	100	Szynka drobiowa(6)	30	Szynka drobiowa(6)	30
Ogórek ,pomidor	100					Ogórek ,pomidor	100	Ogórek ,pomidor	100
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Salatka owocowa	100	Salatka owocowa	100	Wrap z szynką, serem i warzywami (1,6,7)	70	Salatka owocowa	100	Salatka owocowa	100
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2568 BIAŁKO: 108g TŁUSZCZ:102g, w tym NKT 40g Węglowodany 339g w tym cukry 34g Sól 3,4 g błonnik 57g		KCAL: 2707 BIAŁKO: 95g TŁUSZCZ:94g, w tym NKT 32g Węglowodany 405g w tym cukry 15g Sól 3g błonnik 56g		KCAL: 2974 BIAŁKO: 111g TŁUSZCZ:129g, w tym NKT 38g Węglowodany 367g w tym cukry 16g Sól 3,4g błonnik 62g		KCAL: 2754 BIAŁKO: 100g TŁUSZCZ:110g, w tym NKT 44g Węglowodany 343g w tym cukry 30g Sól 3,4 g błonnik 57g		KCAL: 2754 BIAŁKO: 100g TŁUSZCZ:110g, w tym NKT 44g Węglowodany 343g w tym cukry 30g Sól 3,4 g błonnik 57g	

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

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

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



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

Jadłospisy dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 11.04.2025

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	30	Szynka z kurczaka	30
Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50	Pomidor	50
Mix sałat	20	Mix sałat	20	Mix sałat	20	Mix sałat	20	Mix sałat	20
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Pomidorki koktajlowe Kefir (7)	100 300	Pomidorki koktajlowe Kefir (7)	100 300	Pomidorki koktajlowe Kefir (7)	100 300
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)(G)	300
Ryba smażona S (1,4,7,9)	150	Ryba pieczona (1,4,7,9)(P)	150	Ryba smażona (1,4,7,9)(S)	150	Ryba smażona (1,4,7,9)(S)	150	Ryba smażona (1,4,7,9)(S)	150
Ziemniaki got..	200	Ziemniaki got..(G)	200	Ziemniaki got..(G)	200	Ziemniaki got..(G)	200	Ziemniaki got..(G)	200
Surówka z kapusty kiszzonej	100	Mix warzyw got.(G)	100	Surówka z kapusty kiszzonej	100	Surówka z kapusty kiszzonej	100	Surówka z kapusty kiszzonej	100
Kompot G	200	Kompot (G)	200	Kompot b/c (G)	200	Kompot (G)	200	Kompot (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(1)	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 (3,7,9)	100	Szynka drobiowa (6,9)	60	Szynka drobiowa(6,9)	60	Salatka jarzynowa (3,7,9)	100	Salatka jarzynowa (3,7,9)	100
Szynka drobiowa (6,9)	60					Szynka drobiowa (6,9)	60	Szynka drobiowa (6,9)	60
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Banan	130	Banan	130	Salatka cesar (1)	100	Banan	130	Banan	130
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2481 BIAŁKO: 111g TŁUSZCZ:86g, w tym NKT 36g Węglowodany 343g w tym cukry 28g Sól 2,6g Błonnik 43g		KCAL: 2438 BIAŁKO: 100g TŁUSZCZ:77g, w tym NKT 30g Węglowodany 389g w tym cukry 26g Sól 2,6g Błonnik 43g		KCAL: 2530 BIAŁKO: 109g TŁUSZCZ:94g, w tym NKT 40g Węglowodany 329g w tym cukry 17g Sól 3,4g Błonnik 45g		KCAL: 2650 BIAŁKO: 122g TŁUSZCZ:92g, w tym NKT 40g Węglowodany 361g w tym cukry 28g Sól 2,9 g Błonnik 44g		KCAL: 2650 BIAŁKO: 122g TŁUSZCZ:92g, w tym NKT 40g Węglowodany 361g w tym cukry 28g Sól 2,9 g Błonnik 44g	

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

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

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



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

Jadłospisy dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 12.04.2025

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 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
Pieczeń rzymska (6)	50	Pieczeń rzymska (6)	50	Pieczeń rzymska (6)	50	Pieczeń rzymska (6)	50	Pieczeń rzymska (6)	50
Ser żółty(7)	30	Ser biały (7)	30	Ser żółty(7)	30	Ser żółty(7)	30	Ser żółty(7)	30
sałata lodowa, pomidor,	50	sałata lodowa, pomidor,	50	sałata lodowa, pomidor	50	sałata lodowa, pomidor,	50	sałata lodowa, 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	Baton pełnoziarnisty(1)	40	Baton pełnoziarnisty(1)	40
				Mix sałat z sosem vinegret	150				
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty G (1,7,9)	300	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty (1,7,9)(G)	300	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty (1,7,9)(G)	300	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty G (1,7,9)	300	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty G (1,7,9)	300
Gulasz drobiowy z warzywami (1,3,7) D	120	Gulasz drobiowy z warzywami (1,3,7)(D)	120	Gulasz drobiowy z warzywami (1,3,7)(D)	120	Gulasz drobiowy z warzywami (1,3,7) D	120	Gulasz drobiowy z warzywami (1,3,7) D	120
Kasza kuskus G	100	Kasza kuskus (G)	100	Kasza kuskus(G)	100	Kasza kuskus G	100	Kasza kuskus G	100
Buraczki G	100	Buraczki(G)	100	Buraczki(G)	100	Buraczki G	100	Buraczki G	100
Kompot G	200	Kompot (G)	200	Kompot b/c (G)	200	Kompot G	200	Kompot 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(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	Pasta z warzyw pieczonych	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasta z warzyw pieczonych	60	Szynka drobiowa (6)	30	Pasta z warzyw pieczonych	60	Pasta z warzyw pieczonych	60	Pasta z warzyw pieczonych	60
Szynka drobiowa (6)	30	Pomidor	120	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30	Szynka drobiowa (6)	30
Ogórek kiszony	120			Ogórek kiszony	120	Ogórek kiszony	120	Ogórek kiszony	120
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Jogurt owocowy (7)	100	Jogurt owocowy	100	Jogurt naturalny(7)	100	Jogurt owocowy	100	Jogurt owocowy	100
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2477 BIAŁKO: 103g TŁUSZCZ:88g, w tym NKT 37g Węglowodany 386g w tym cukry 30g Sól 2,6g Błonnik 38g		KCAL: 2425 BIAŁKO: 103g TŁUSZCZ:76g, w tym NKT 34g Węglowodany 326g w tym cukry 28g Sól 2,3g Błonnik 40g		KCAL: 2783 BIAŁKO: 134g TŁUSZCZ:99g, w tym NKT 48g Węglowodany 363g w tym cukry 28g Sól 3,2g Błonnik 57g		KCAL: 2595 BIAŁKO: 113g TŁUSZCZ:90g, w tym NKT 39g Węglowodany 429g w tym cukry 35g Sól 2,6g Błonnik 49g		KCAL: 2595 BIAŁKO: 113g TŁUSZCZ:90g, w tym NKT 39g Węglowodany 429g w tym cukry 35g Sól 2,6g 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

Jadłospisy dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 13.04.2025

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
Kiełbasa żywiecka (6)	50	Szynka drobiowa (6)	50	Kiełbasa żywiecka (6)	50	Kiełbasa żywiecka (6)	50	Kiełbasa żywiecka (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 ,pomidor	50	Mix sałat ,pomidor,	50	Mix sałat ,pomidor	50	Mix sałat ,pomidor	50	Mix sałat ,pomidor	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Kabanosy	90	Mandarynka	130	Mandarynka	130
				Jabłko	170	Mus owocowy	100	Mus owocowy	100
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Rosół z makaronem G (1,7,9)	300	Rosół z makaronem (1,7,9)(G)	300	Rosół z makaronem (1,7,9)(G)	300	Rosół z makaronem G (1,7,9)	300	Rosół z makaronem G (1,7,9)	300
Rolada ze szpinakiem D (1,7)	120	Rolada ze szpinakiem (1,3,7)(D)	120	Rolada ze szpinakiem (1,3,7) (D)	120	Rolada ze szpinakiem D (1,7)	120	Rolada ze szpinakiem D (1,7)	120
Ziemniaki G	200	Ziemniaki(G)	200	Ziemniaki(G)	200	Ziemniaki G	200	Ziemniaki G	200
Surówka z selera	100	Surówka z selera(G)	100	Surówka z selera	100	Surówka z selera	100	Surówka z selera	100
Kompot G	200	Kompot (G)	200	Kompot b/c (G)	200	Kompot (G)	200	Kompot (G)	200
Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)
Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)
herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb pszenny	100	Chleb razowy	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Pasta twarogowa (7)	60	Pasta jajeczna(3,7)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasta jajeczna G (3,7)	60	Dżem	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)
Banan	130	Banan	130	Jogurt naturalny	100	Banan	130	Banan	130
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2409 BIAŁKO: 114g TŁUSZCZ:100g, w tym NKT 43g Węglowodany 255g w tym cukry 17g Sól 2,4g Błonnik 29g		KCAL: 2264 BIAŁKO: 117g TŁUSZCZ:96g, w tym NKT 40g Węglowodany 265 g w tym cukry 17g Sól 2,1g Błonnik 24g		Kcal : 2895 BIAŁKO: 152g TŁUSZCZ:135g, w tym NKT 50g Węglowodany 260g w tym cukry 8g Sól 2,9g Błonnik 33g		KCAL: 2543 BIAŁKO: 129g TŁUSZCZ:115g, w tym NKT 43g Węglowodany 337g w tym cukry 29g Sól 2,6g Błonnik 34g		KCAL: 2543 BIAŁKO: 129g TŁUSZCZ:115g, w tym NKT 43g Węglowodany 337g w tym cukry 29g Sól 2,6g Błonnik 34g	

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

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

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



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

Jadłospisy dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 14.04.2025

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	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(6,9)	60	Szynka w galarecie (6,9)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Szynka w galarecie (6,9)	60	Serek kanapkowy (7)	60	Mix serów(7)	60	Szynka w galarecie (6,9)	60	Szynka w galarecie (6,9)	60
Mix serów (7)	60	Mix sałat, pomidor	50	pomidor, ogórek,	50	Mix serów (7)	60	Mix serów (7)	60
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)
				Sok pomidorowy	330	Sok jabłkowy	330	Sok jabłkowy	330
				Suchary bez cukru (1)	40				
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa z zielonych warzyw (1,7,9) G	300	Zupa z zielonych warzyw (1,7,9)(G)	300	Zupa z zielonych warzyw (1,7,9) Naleśniki z mięsem i kapustą S,D, (1,7)	300	Zupa z zielonych warzyw (1,7,9) G	300	Zupa z zielonych warzyw (1,7,9) G	300
Naleśniki z twarogiem i musem owocowym (1,7) S,G,	350	Naleśniki z twarogiem i musem owocowym (1,7)(S,G)	350	Kompot b/c (G)	350	Naleśniki z twarogiem i musem owocowym (1,7) S	350	Naleśniki z twarogiem i musem owocowym (1,7) S	350
Kompot G	200	Kompot (G)	200		200	Kompot (G)	200	Kompot (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(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
Twarożek z koperkiem (7)	60	Mix sałat z pomidorem	100	Mix sałat z ogórkiem	100	Twarożek z koperkiem (7)	60	Twarożek z koperkiem (7)	60
Mix sałat z ogórkiem	100					Mix sałat z ogórkiem	100	Mix sałat z ogórkiem	100
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Serek homogenizowany(7)	100	Serek homogenizowany	100	Serek homogenizowany naturalny	100	Serek homogenizowany	100	Serek homogenizowany	100
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2349 BIAŁKO: 120g TŁUSZCZ:85g, w tym NKT 42g Węglowodany 274g w tym cukry 31g Sól 3,3g błonnik 47g		KCAL: 2233 BIAŁKO: 117g TŁUSZCZ: 80g, w tym NKT 41g Węglowodany 273g w tym cukry 28g Sól 3g błonnik 44g		Kcal : 2835 BIAŁKO: 133g TŁUSZCZ:92g, w tym NKT 42g Węglowodany 326g w tym cukry 20g Sól 3,4g błonnik 46g		KCAL: 2408 BIAŁKO: 120g TŁUSZCZ:85g, w tym NKT 42g Węglowodany 286g w tym cukry 41g Sól 3,3g błonnik 47g		KCAL: 2408 BIAŁKO: 120g TŁUSZCZ:85g, w tym NKT 42g Węglowodany 286g w tym cukry 41g Sól 3,3g błonnik 47g	

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

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

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



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

Jadłospisy dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 15.04.2025

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 owsianką (1,7)(G)	250	Zupa mleczna z owsianką (1,7)(G)	250	Zupa mleczna z owsianką (1,7)(G)	250	Zupa mleczna z owsianką (1,7)(G)	250	Zupa mleczna z owsianką (1,7)(G)	250
Kawa zbożowa/herbata (1,7)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	250	Kawa zbożowa/herbata (1,7)	250
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb pszenny (1,7)	100	Chleb razowy (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Jajko w sosie jogurtowym(3,7)	60	Jajko na miękko (3,7)	60	Jajko w sosie jogurtowym (3,7)	60	Jajko w sosie jogurtowym(3,7)	60	Jajko w sosie jogurtowym(3,7)	60
Ser żółty (7)	30	Dżem	30	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30
Salata „pomidor ,	50	Salata „pomidor ,	50	Salata „pomidor ,	50	Salata „pomidor ,	50	Salata „pomidor ,	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Kefir (7)	300	Kefir (7)	300	Kefir (7)	300
				Wafel ryżowy	40	Wafel ryżowy	40	Wafel ryżowy	40
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa ogórkowa z ziemniakami (1,3,7,9) G	300	Zupa ogórkowa z ziemniakami (1,3,7,9)(G)	300	Zupa ogórkowa z ziemniakami (1,3,7,9)(G)	300	Zupa ogórkowa z ziemniakami (1,3,7,9) G	300	Zupa ogórkowa z ziemniakami (1,3,7,9) G	300
Makaron z kurczakiem i warzywami w sosie śmietanowym G,D,(1,7,9)	350	Makaron z kurczakiem i warzywami w sosie śmietanowym (1,7,9)(D)	350	Makaron z kurczakiem i warzywami w sosie śmietanowym (1,7,9)(D)	350	Makaron z kurczakiem i warzywami w sosie śmietanowym G,D,(1,7,9)	350	Makaron z kurczakiem i warzywami w sosie śmietanowym G,D,(1,7,9)	350
Kompot G	200	Kompot (G)	200	Kompot b/c (G)	200	Kompot (G)	200	Kompot (G)	200
Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)
Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)
herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb pszenny	100	Chleb razowy	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy	35	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Pasta z pieczonych warzyw (7)	60	Paprykarz (1,4)	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Paprykarz (1,4)	60	Serek kanapkowy (7)	50	Serek topiony (7)	50	Paprykarz (1,4)	60	Paprykarz (1,4)	60
Serek topiony (7)	50	Mix sałat z pomidorem	100	Mix sałat z papryką	100	Serek topiony (7)	50	Serek topiony (7)	50
Mix sałat z papryką	100					Mix sałat z papryką	100	Mix sałat z papryką	100
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Banan	130	Banan	130	Salatka grecka	100	Banan	130	Banan	130
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2757 BIAŁKO: 115g TŁUSZCZ 105 g, w tym NKT 40g Węglowodany 352g w tym cukry 28g Sól 6,2g Błonnik 50 g		KCAL: 2629 BIAŁKO: 110g TŁUSZCZ 106g, w tym NKT 35g Węglowodany 328g w tym cukry 28g Sól 5,3g Błonnik 40 g		Kcal : 3270 BIAŁKO: 137g TŁUSZCZ;130g, w tym NKT 49g Węglowodany 377g w tym cukry 9g Sól 6,4g Błonnik 45g		KCAL: 3032 BIAŁKO: 122g TŁUSZCZ 115 g, w tym NKT 49g Węglowodany 392g w tym cukry 28g Sól 6,2g Błonnik 50 g		KCAL: 3032 BIAŁKO: 122g TŁUSZCZ 115 g, w tym NKT 49g Węglowodany 392g w tym cukry 28g Sól 6,2g Błonnik 50 g	

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

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

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



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

Jadłospisy dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 16.04.2025

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 (1,7)	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 drobiowa (6,9)	30	Szynka wieprzowa(6,9)	30	Serek biały (,7)	50	Serek biały (,7)	50
Szynka wieprzowa(6,9)	30	Pomidor, oliwa ,Mix sałat	100	Pomidor, ogórek, oliwa ,Mix sałat	100	Szynka wieprzowa (6,9)	30	Szynka wieprzowa (6,9)	30
Pomidor, ogórek, oliwa ,Mix sałat	100					Pomidor, ogórek, oliwa ,Mix sałat	100	Pomidor, ogórek, oliwa ,Mix sałat	100
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Salatka z pomidorem i fetą (7)	100	Mus owocowy	100	Mus owocowy	100
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa barszcz biały G (1,7,9)	300	Zupa barszcz biały (1,7,9)(G)	300	Zupa barszcz biały (1,7,9)(G)	300	Zupa barszcz biały G (1,7,9)	300	Zupa barszcz biały G (1,7,9)	300
Kotlet w płatkach kukurydżianych(1,3) P	100	Filet w ziołach (7) D	100	Kotlet w płatkach kukurydżianych(P)	100	Kotlet w płatkach kukurydżianych(1,3) P	100	Kotlet w płatkach kukurydżianych(1,3) P	100
Ziemniaki duszone	200	Ziemniaki duszone(D)	200	Ziemniaki duszone(D)	200	Ziemniaki duszone(D)	200	Ziemniaki duszone (D)	200
Salatka szwedzka	100	Surówka z marchewka	100	Salatka szwedzka	100	Surówka z marchwi	100	Salatka szwedzka	100
Kompot G	200	Kompot (G)	200	Kompot b/c (G)	200	Kompot G	200	Kompot 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	Galart drobiowy	60	Galart drobiowy	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Galart drobiowy G	60	Ser kremowy (7)	30	Ser kremowy (7)	30	Galart drobiowy	60	Galart drobiowy	60
Ser kremowy (7)	30	Mix sałat z pomidorem	50	Mix sałat z papryką	50	Ser kremowy (7)	30	Ser kremowy (7)	30
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)
Sok wielowarzynny	300	Sok wielowarzynny	300	Sok wielowarzynny	300	Sok wielowarzynny	300	Sok wielowarzynny	300
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2816 BIAŁKO: 117g TLUSZCZ:120g, w tym NKT 60g Węglowodany 327g w tym cukry 14g Sól 4,4g Błonnik 36g		KCAL: 2740 BIAŁKO: 115g TLUSZCZ:110g, w tym NKT 50g Węglowodany 291g w tym cukry 14g Sól 4,2g Błonnik 43g		Kcal : 2474 BIAŁKO: 121g TLUSZCZ:93g, w tym NKT 46G Węglowodany 308g w tym cukry 25g Sól 3,2g Błonnik 53g		KCAL: 2940 BIAŁKO: 120g TLUSZCZ:120g, w tym NKT 60g Węglowodany 401g w tym cukry 49g Sól 4,4g Błonnik 46g		KCAL: 2940 BIAŁKO: 120g TLUSZCZ:120g, w tym NKT 60g Węglowodany 401g w tym cukry 49g Sól 4,4g 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: 17.04.2025

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(G)	250	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi(G)	250	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi(G)	250	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi(G)	250	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi(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 zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy	35	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Dżem	50	Dżem	50	Dżem	50	Dżem	50	Dżem	50
Twarożek na słono(7)	60	Twarożek na słono(7)	60	Twarożek na słono(7)	60	Twarożek na słono(7)	60	Twarożek na słono(7)	60
pomidor, ogórek, kielki,	50	pomidor, ogórek, kielki,	50	pomidor, ogórek, kielki,	50	pomidor, ogórek, kielki,	50	pomidor, ogórek, kielki,	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Tortilla pełnoziarnista z warzywami (1)	130	Budyń z musem owocowym(7) G	150	Budyń z musem owocowym(7) G	150
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa brokułowa G(1,9)	300	Zupa brokułowa (1,9)(G)	300	Zupa brokułowa (1,9)(G)	300	Zupa brokułowa G(1,9)	300	Zupa brokułowa G(1,9)	300
Kurczak w potrawce G(1,7)	100	Kurczak w potrawce(1,7)(G)	100	Kurczak w potrawce (1,7)(G)	100	Kurczak w potrawce G(1,7)	100	Kurczak w potrawce G(1,7)	100
Ryż curry G	100	Ryż curry(G)	100	Ryż curry(G)	100	Ryż curry G	100	Ryż curry G	100
Marchewka z groszkiem D	100	Marchewka got.(G)	100	Surówka z marchewki	100	Marchewka z groszkiem D	100	Marchewka z groszkiem D	100
Kompot G	200	Kompot (G)	200	Kompot b/c (G)	200	Kompot (G)	200	Kompot (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	Pasta z twarogu i buraka	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasztet drobiowy	60	Szynka drobiowa	30	Pasztet drobiowy	60	Pasztet drobiowy	60	Pasztet drobiowy	60
Mix serów (7)	50	Mix sałat z pomidorem	50	Mix serów (7)	50	Mix serów (7)	50	Mix serów (7)	50
Mix sałat z pomidorem	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)
Banan	130	Banan	130	Jogurt naturalny (7)	100	Banan	130	Banan	130
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2405 BIAŁKO: 98g TŁUSZCZ:72g, w tym NKT 38g Węglowodany 357g w tym cukry 29g Sól 3g Błonnik 38g		KCAL: 2385 BIAŁKO: 96g TŁUSZCZ:70g, w tym NKT 29g Węglowodany 380g w tym cukry 32g Sól 3g Błonnik 35g		KCAL: 2474 BIAŁKO: 130g TŁUSZCZ:91g, w tym NKT 43g Węglowodany 308g w tym cukry 19g Sól 3,2g Błonnik 56g		KCAL: 2630 BIAŁKO: 109g TŁUSZCZ:79g, w tym NKT 38g Węglowodany 388g w tym cukry 44g Sól 3g Błonnik 38g		KCAL: 2630 BIAŁKO: 109g TŁUSZCZ:79g, w tym NKT 38g Węglowodany 388g w tym cukry 44g Sól 3g Błonnik 38g	

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

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

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



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

Jadłospisy dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 18.04.2025

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	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	Jajko na miękko(3)	60	Jajko got	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Jajko got.(3)	60	Szynka z kurczaka(6)	30	Szynka z kurczaka	30	Jajko got.	60	Jajko got.	60
Szynka z kurczaka (6)	30	Mix sałat z warzywami i sosem vinegret	50	Mix sałat z warzywami i sosem vinegret	50	Szynka z kurczaka	30	Szynka z kurczaka	30
Mix sałat z warzywami i sosem vinegret	50					Mix sałat z warzywami i sosem vinegret	50	Mix sałat z warzywami i sosem vinegret	50
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Serek wiejski (7)	150	Mus owocowy	100	Mus owocowy	100
				Pomidor z cebulą	100	Jabłko	170	Jabłko	170
Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)	Obiad	Ilość (g)
Zupa ziemniaczana G (1,7,9)	300	Zupa ziemniaczana (1,7,9)(G)	300	Zupa ziemniaczana (1,7,9)(G)	300	Zupa ziemniaczana G (1,7,9)	300	Zupa ziemniaczana G (1,7,9)	300
Leczo warzywne z kielbasą D (1,6,9)	150	Leczo warzywne z kielbasą (D)	150	Leczo warzywne z kielbasą (D)	150	Leczo warzywne z kielbasą D (1,6,9)	150	Leczo warzywne z kielbasą D (1,6,9)	150
Ziemniaki gotowane	200	Ziemniaki gotowane (G)	200	Ziemniaki gotowane (G)	200	Ziemniaki gotowane (G)	200	Ziemniaki gotowane (G)	200
Kompot G	200	Kompot (G)	200	Kompot b/c (G)	200	Kompot G	200	Kompot 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 zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy(1)	35	Masło(7)	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Salatka z burakiem ,fetą i rukolą	100	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Salatka z burakiem ,fetą i rukolą(7)	100	Kielbasa żywiecka(6)	30	Salatka z pomidorem, fetą i rukolą	100	Salatka z burakiem ,fetą i rukolą(7)	100	Salatka z burakiem ,fetą i rukolą(7)	100
Kielbasa żywiecka(6)	30			Kielbasa żywiecka(6)	30	Kielbasa żywiecka(6)	30	Kielbasa żywiecka(6)	30
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	Mus warzywny	100	Jogurt owocowy	100	Jogurt owocowy	100
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2557 BIAŁKO: 95g TŁUSZCZ:96g, w tym NKT 46g Węglowodany 339g w tym cukry 22g Sól 2,7g Błonnik 30g		KCAL: 2475 BIAŁKO: 93g TŁUSZCZ:91g, w tym NKT 42g Węglowodany 327g w tym cukry 21g Sól 2g Błonnik 28g		Kcal : 2747 BIAŁKO: 120g TŁUSZCZ:114g, w tym NKT 38g Węglowodany 329g w tym cukry 13g Sól 3g Błonnik 43g		KCAL: 2632 BIAŁKO: 100g TŁUSZCZ:96g, w tym NKT 46g Węglowodany 357g w tym cukry 25g Sól 3g Błonnik 33g		KCAL: 2632 BIAŁKO: 100g TŁUSZCZ:96g, w tym NKT 46g Węglowodany 357g w tym cukry 25g Sól 3g Błonnik 33g	

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