



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

Jadłospisy dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 29.04.2025

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 kaszką (1,7)	250	Zupa mleczna z kaszką (1,7)	250	Zupa mleczna z kaszką (1,7)	250	Zupa mleczna z kaszką (1,7)	250	Zupa mleczna z kaszką (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	kawa zbożowa /herbata (1,7)	250
Chleb zwykły (1,)	100	Chleb pszenny (1,)	100	Chleb razowy (1,6,11)	100	Chleb zwykły (1,)	100	Chleb zwykły (1,)	100
Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Pasta jajeczna (3,7)	60	Pasta twarogowa (3,7,)	60	Pasta jajeczna (3,7)	60	Pasta jajeczna (3,7)	60	Pasta jajeczna (3,7)	60
Szynka gotowana(6,9)	30	Szynka gotowana(6,9)	30	Szynka gotowana(6,9)	30	Szynka gotowana(6,9)	30	Szynka gotowana(6,9)	30
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)
				Kefir (7)	200	Ciastka kruche	40	Ciastka kruche	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 G (1,7,9)	300	Zupa koperkowa z ryżem G (1,7,9)	300	Zupa koperkowa z ryżem G (1,7,9)	300	Zupa koperkowa z ryżem G (1,7,9)	300
Pierogi z mięsem okraszone cebulą, (1,3,7)	350	Pierogi z mięsem (1,3,7,)	350	Pierogi z mięsem okraszone cebulą, (1,3,7)	350	Pierogi z mięsem okraszone cebulą, (1,3,7)	350	Pierogi z mięsem okraszone cebulą, (1,3,7)	350
Surówka z kapusty kiszonej	100	Surówka z marchewki	100	Surówka z kapusty kiszonej	100	Surówka z kapusty kiszonej	100	Surówka z kapusty kiszonej	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)	35	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Mix sałat z tuńczykiem, i pomidorkami koktajlowymi	150	Mix sałat z tuńczykiem, i pomidorkami koktajlowymi	15	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Mix sałat z tuńczykiem, i pomidorkami koktajlowymi	150	Schab pieczony (6)	30	Schab pieczony (6)	150	Mix sałat z tuńczykiem, i pomidorkami koktajlowymi	150	Mix sałat z tuńczykiem, i pomidorkami koktajlowymi	150
Schab pieczony (6)	30				30	Schab pieczony (6)	30	Schab pieczony (6)	30
Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)	Posiłek nocny	Ilość (g)
Salatka z owoców sezonowych	100	Salatka z owoców sezonowych	100	Pomidorki koktajlowe	100	Salatka z owoców sezonowych	100	Salatka z owoców sezonowych	100
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2413 BIAŁKO: 118g TŁUSZCZ:79g, w tym NKT 38g Węglowodany 319g w tym cukry 19g Sól 3,7g,Błonnik 33		KCAL: 2287 BIAŁKO: 120g TŁUSZCZ:85g, w tym NKT 37g Węglowodany 272g w tym cukry 22g Sól 2,5g,Błonnik 25		Kcal : 2256 TŁUSZCZ:82g, w tym NKT 40g BIAŁKO: 119g Węglowodany 271g w tym cukry 10g Sól 3,3g,Błonnik 32		KCAL: 2593 BIAŁKO: 120g TŁUSZCZ:133g, w tym NKT 40g Węglowodany 350g w tym cukry 22g Sól 3,9g,Błonnik 35		KCAL: 2593 BIAŁKO: 120g TŁUSZCZ:133g, w tym NKT 40g Węglowodany 350g w tym cukry 22g Sól 3,9g,Błonnik 35	

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: 30.04.2025

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)
Owsianka na mleku (1,7)	250	Owsianka na mleku (1,7)	250	Owsianka na mleku (1,7)	250	Jaglanka na mleku (1,7)	250	Jaglanka na mleku (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	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 topiony (7)	50	Serek homogenizowany (7)	50	Serek topiony (7)	50	Serek topiony (7)	50	Serek topiony (7)	50
Szynka drobiowa(6,9)	30	Szynka drobiowa(6,9)	30	Szynka drobiowa(6,9)	30	Szynka drobiowa(6,9)	30	Szynka drobiowa(6,9)	30
Papryka	50	Pomidor	50	Papryka	50	Papryka	50	Papryka	50
Mix sałat,	15	Mix sałat	15	Mix sałat,	15	Mix sałat,	15	Mix sałat,	15
II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)	II Śniadanie	Ilość (g)
				Sok pomidorowy	300	BANAN	130	BANAN	130
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
Schab w sosie własnym D	150	Schab w sosie własnym D	150	Schab w sosie własnym D	150	Schab w sosie własnym D	150	Schab w sosie własnym D	150
Ziemniaki G	200	Ziemniaki G	200	Ziemniaki G	200	Ziemniaki G	200	Ziemniaki G	200
Mini marchewki G (7)	100	Salata z jogurtem (7)	100	Mini marchewki (7)	100	Mini marchewki G (7)	100	Mini marchewki G (7)	100
Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)	Podwieczorek	Ilość (g)
Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)	Kolacja	Ilość (g)
herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250	herbata	250
Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb pszenny(1,7)	100	Chleb razowy	100	Chleb zwykły (1,7)	100	Chleb zwykły (1,7)	100
Chleb razowy	35	Masło(7)	15	Chleb razowy	15	Chleb razowy	35	Chleb razowy	35
Masło(7)	15	Galantyna drobiowa (7)	60	Galantyna drobiowa	60	Masło(7)	15	Masło(7)	15
Galantyna drobiowa (6,9)	60	Szynka drobiowa (6,9)	30	Ser żółty (7)	30	Galantyna drobiowa	60	Galantyna drobiowa	60
Ser żółty (7)	30	Papryka, pomidor	50	Papryka ,ogórek kiszony	50	Ser żółty (7)	30	Ser żółty (7)	30
Papryka ,ogórek kiszony	50					Papryka ,ogórek kiszony	50	Papryka ,ogórek kiszony	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	Jogurt naturalny (7)	100	Jogurt owocowy	100	Jogurt owocowy	100
Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:		Posumowanie dnia:	
KCAL: 2745 BIAŁKO: 142g TŁUSZCZ:107g, w tym NKT 50g Węglowodany 317g w tym cukry 21g Sól 3,7g,Błonnik 35g		KCAL: 2524 BIAŁKO: 113g TŁUSZCZ:97g, w tym NKT 38g Węglowodany 292g w tym cukry 20g Sól 3,8g,Błonnik 33g		KCAL: 2730 BIAŁKO: 145g TŁUSZCZ:110g, w tym NKT 52g Węglowodany 308g w tym cukry 19g Sól 4,1g,Błonnik 40		KCAL: 2820 BIAŁKO: 143g TŁUSZCZ:107g, w tym NKT 50g Węglowodany 336g w tym cukry 23g Sól 3,7g,Błonnik 38g		KCAL: 2820 BIAŁKO: 143g TŁUSZCZ:107g, w tym NKT 50g Węglowodany 336g w tym cukry 23g Sól 3,7g,Błonnik 38g	

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