



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

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 1.05.2025, czwartek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

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 Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło – 20g (7) wędlina – 30g jajko gotowane – 50g (3,G) sałata – 10g papryka – 40g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło – 20g (7) wędlina – 30g jajko gotowane – 50g (3,G) sałata – 10g pomidor – 40g (bez skórki)	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło – 20g (7) wędlina – 30g jajko gotowane – 50g (3,G) sałata – 10g papryka – 40g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło – 20g (7) wędlina – 30g jajko gotowane – 50g (3,G) sałata – 10g papryka – 40g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło – 20g (7) wędlina – 30g jajko gotowane – 50g (3,G) sałata – 10g papryka – 40g
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie Jabłko – 100g Marchewka – 100g	II Śniadanie Jabłko – 100g Marchewka – 100g	II Śniadanie Jabłko – 100g Marchewka – 100g
Obiad Zupa brokułowa z dodatkiem oliwy – 300g (7,9)G Fasolka po bretońsku z kiełbasą – 120g Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G Surówka z marchewki i ananasa – 100g	Obiad Zupa brokułowa z dodatkiem oliwy – 300g (7,9) G Gotowane delikatne leczo z mięsem mielonym drobiowym, marchewką i cukinią – 120g G Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G Surówka z marchewki i ananasa – 100g	Obiad Zupa brokułowa z dodatkiem oliwy – 300g (7,9) G Gotowane delikatne leczo z mięsem mielonym drobiowym, marchewką i cukinią – 120g G Ziemniaki gotowane z koperkiem – 150g G Gotowane trio warzywne – 150g G	Obiad Zupa brokułowa z dodatkiem oliwy – 300g (7,9)G Fasolka po bretońsku z kiełbasą – 120g Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G Surówka z marchewki i ananasa – 100g	Obiad Zupa brokułowa z dodatkiem oliwy – 300g (7,9)G Fasolka po bretońsku z kiełbasą – 120g Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G Surówka z marchewki i ananasa – 100g
Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło – 20g (7) pasztet – 30g ser żółty – 60g (7) sałata – 5g ogórek – 45g	Kolacja Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło – 20g (7) pasztet – 30g twaróg z warzywami – 60g (7) pomidor – 50g (bez skórki)	Kolacja Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło – 20g (7) pasztet – 30g ser żółty – 60g (7) sałata – 5g ogórek – 45g	Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło – 20g (7) pasztet – 30g ser żółty – 60g (7) sałata – 5g ogórek – 45g	Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło – 20g (7) pasztet – 30g ser żółty – 60g (7) sałata – 5g ogórek – 45g
Posiłek nocny Jogurt owocowy – 100g (7)	Posiłek nocny Jogurt owocowy – 100g (7)	Posiłek nocny Jogurt naturalny – 100g (7)	Posiłek nocny Jogurt owocowy – 100g (7)	Posiłek nocny Jogurt owocowy – 100g (7)
Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2201,6 Białko [g] – 112,9 Tłuszcz [g] – 72,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 279,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7 Białko [g] – 118,7 Tłuszcz [g] – 60,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 324,5 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 36	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2151,6 Białko [g] – 112,9 Tłuszcz [g] – 72,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 259,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 52	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2301,8 Białko [g] – 112,9 Tłuszcz [g] – 72,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 281,3 Cukry proste [g] – 60,2 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2301,8 Białko [g] – 112,9 Tłuszcz [g] – 72,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 281,3 Cukry proste [g] – 60,2 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48

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. Jaja 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 – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie



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

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 2.05.2025, piątek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

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	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie
Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło – 20g (7) ser żółty – 60g (7) serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 10g pomidor – 20g ogórek – 30g	Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło – 20g (7) serek kanapkowy śmietankowy – 60g (7) delikatna pasta z białka jaj z warzywami – 30g (3,G) sałata – 10g pomidor bez skórki – 40g	Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło – 20g (7) ser żółty – 60g (7) serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 10g pomidor – 20g ogórek – 30g	Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło – 20g (7) ser żółty – 60g (7) serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 10g pomidor – 20g ogórek – 30g	Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło – 20g (7) ser żółty – 60g (7) serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 10g pomidor – 20g ogórek – 30g
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie
		Salatka pomidor z fetą – 100g (7)	Salatka pomidor z fetą – 100g (7)	Biskupcziki – 40g (1,3,7) Banan – 100g
Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad
Wege zupa meksykańska z kukurydzą z dodatkiem oliwy– 300ml (7,9) G Ryba w sosie koperkowym – 120g (1,4) P Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G Surówka z kiszzonej kapusty– 100g	Zupa koperkowa z ziemniakami z dodatkiem oliwy– 300ml (7,9)G Ryba pieczona w sosie koperkowym – 120g (1,4) P Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G Pietruszka gotowana – 100g G	Wege zupa meksykańska z kukurydzą z dodatkiem oliwy– 350ml (7,9) G Ryba pieczona w sosie koperkowym – 200g (1,4) P Ziemniaki z wody z koperkiem – 150g G Surówka z kiszzonej kapusty– 250g	Wege zupa meksykańska z kukurydzą z dodatkiem oliwy– 300ml (7,9) G Ryba w sosie koperkowym – 120g (1,4) P Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G Surówka z kiszzonej kapusty– 100g	Zupa koperkowa z ziemniakami z dodatkiem oliwy– 300ml (7,9)G Ryba w sosie koperkowym – 120g (1,4) P Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G Surówka z kiszzonej kapusty– 100g
Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja
Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) dżem – 40g pomidor – 30g papryka – 20g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) miód – 30g twaróg – 60g (7) pomidor – 50g(bez skórki)	Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) wędlina – 30g pomidor – 30g papryka – 20g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) dżem – 40g pomidor – 30g papryka – 20g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) dżem – 40g pomidor – 30g papryka – 20g
Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny
Serek homo owocowy – 150g (7)	Serek homo owocowy – 150g (7)	Serek homo naturalny – 150g (7)	Serek homo owocowy – 150g (7)	Serek homo owocowy – 150g (7)
Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:
Wartość energetyczna [kcal] – 2174,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 272,9 Cukry proste [g] – 61,3 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 47	Wartość energetyczna [kcal] – 2203,7 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 60,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 35	Wartość energetyczna [kcal] – 2154,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 252,9 Cukry proste [g] – 57,3 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 53	Wartość energetyczna [kcal] – 2250 Białko [g] – 110,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 272,9 Cukry proste [g] – 61,3 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Wartość energetyczna [kcal] – 2305 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 289 Cukry proste [g] – 62 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 47

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. Jaja 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 – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie



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

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 3.05.2025, sobota

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

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	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie
Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) wędlina – 30g sałata – 10g rzodkiewka – 30g ogórek – 20g	Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) wędlina – 30g sałata – 10g	Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) wędlina – 30g sałata – 10g rzodkiewka – 30g ogórek – 20g	Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) wędlina – 30g sałata – 10g rzodkiewka – 30g ogórek – 20g	Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) wędlina – 30g sałata – 10g rzodkiewka – 30g ogórek – 20g
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie
		Serek wiejski – 200g (7)	Galaretka owocowa – 200g	Galaretka owocowa – 200g
Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad
Zupa krupnik z dodatkiem oliwy – 300ml (1,9,G) Smażony gulasz drobiowy z warzywami – 120g S Kasza – 200g G Buraczki gotowane – 100g G	Zupa krem z cukinii z dodatkiem oliwy – 300ml (9)G Gotowany lekki gulasz drobiowy z marchewką – 120g G Kasza – 200g G Buraczki gotowane – 100g G	Zupa krupnik z dodatkiem oliwy – 300ml (1,9,G) Smażony gulasz drobiowy z warzywami – 120g S Kasza – 150g G Surówka z buraczków surowych – 150g G	Zupa krupnik z dodatkiem oliwy – 300ml (1,9,G) Smażony gulasz drobiowy z warzywami – 120g S Kasza – 200g G Buraczki gotowane – 100g G	Zupa krem z cukinii z dodatkiem oliwy – 300ml (9)G Smażony gulasz drobiowy z warzywami – 120g S Kasza – 200g G Buraczki gotowane – 100g G
Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja
Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) pasta rybna ze szczypiorkiem – 30g (3,4,7,9) wędlina – 60g papryka – 40g sałata – 10g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) pasta rybna ze szczypiorkiem – 30g (3,4,7,9) wędlina – 60g pomidor bez skórki – 40g sałata – 10g	Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) pasta rybna ze szczypiorkiem – 30g (3,4,7,9) wędlina – 60g papryka – 40g sałata – 10g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) pasta rybna ze szczypiorkiem – 30g (3,4,7,9) wędlina – 60g papryka – 40g sałata – 10g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) pasta rybna ze szczypiorkiem – 30g (3,4,7,9) wędlina – 60g papryka – 40g sałata – 10g
Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny
Kisiel – 200g G	Kisiel – 200g G	Kefir – 200g (7)	Kisiel – 200g G	Kisiel – 200g G
Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:
Wartość energetyczna [kcal] – 2174,6 Białko [g] – 92,3 Tłuszcz [g] – 67,5 NKT [g] – 19,7 Węglowodany [g] – 278,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,4 Błonnik [g] – 48	Wartość energetyczna [kcal] – 2174,7 Białko [g] – 114,4 Tłuszcz [g] – 48,4 NKT [g] – 15,1 Węglowodany [g] – 324,2 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 34	Wartość energetyczna [kcal] – 2144,6 Białko [g] – 121,3 Tłuszcz [g] – 67,5 NKT [g] – 19,7 Węglowodany [g] – 278,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,4 Błonnik [g] – 50	Wartość energetyczna [kcal] – 2500 Białko [g] – 92,3 Tłuszcz [g] – 67,5 NKT [g] – 19,7 Węglowodany [g] – 278,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,4 Błonnik [g] – 49	Wartość energetyczna [kcal] – 2500 Białko [g] – 92,3 Tłuszcz [g] – 67,5 NKT [g] – 19,7 Węglowodany [g] – 278,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,4 Błonnik [g] – 49

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. Jaja 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 – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie



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

Data: 4.05.2025, niedziela

***zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie**

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

1. DIETA PODSTAWOWA	2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	4. DIETA KOBIETY W CIĄŻY MATKI KARMIAĄCEJ	5. DIETA PODSTAWOWA PEDIATRYCZNA
Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 70g (3,7,10) sałata – 20g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło - 20g (7) miód – 60g wędlina – 30g sałata - 10g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 70g (3,7,10) sałata – 20g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 70g (3,7,10) sałata – 20g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 70g (3,7,10) sałata – 20g
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie
		Serek homo naturalny z warzywami – 200g (7)	Sałatka owocowa z cynamonem – 200g	Sałatka owocowa z cynamonem – 200g
Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad
Rosół z makaronem dodatkiem oliwy – 300ml (1,9)G Smażony stek z łopatki wieprzowej z cebulką – 120g S Ziemniaki z wody – 200g G Surówka z ogórka kiszzonego – 100g	Rosół z makaronem dodatkiem oliwy – 300ml (1,9)G Gotowany filet z kurczaka w sosie warzywnym – 120g (1,7) G Ziemniaki puree - 200g G Gotowane buraczki -100g G	Rosół z makaronem brązowym dodatkiem oliwy – 300ml (1,9)G Smażony stek z łopatki wieprzowej z cebulką – 120g S Ziemniaki z wody – 150g G Surówka z ogórka kiszzonego – 150g	Rosół z makaronem dodatkiem oliwy – 300ml (1,9)G Smażony stek z łopatki wieprzowej z cebulką – 120g S Ziemniaki z wody – 200g G Surówka z ogórka kiszzonego – 100g	Rosół z makaronem dodatkiem oliwy – 300ml (1,9)G Smażony stek z łopatki wieprzowej z cebulką – 120g S Ziemniaki z wody – 200g G Surówka z ogórka kiszzonego – 100g
Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja
Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g jajko gotowane – 50g (7) majonez – 10g (3,10) ogórek – 40g papryka – 10g sałata – 5g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) jajko gotowane – 50g (7) wędlina – 30g sałata z pomidorkami bez skórki – 50g	Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) pasta rybna ze szczypiorkiem – 30g (3,4,7,9) wędlina – 60g papryka – 40g sałata – 10g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g jajko gotowane – 50g (7) majonez – 10g (3,10) ogórek – 40g papryka – 10g sałata – 5g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g jajko gotowane – 50g (7) majonez – 10g (3,10) ogórek – 40g papryka – 10g sałata – 5g
Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny
Jabłko – 200g	Jabłko – 200g	Maślanka – 200g (7)	Jabłko – 200g	Jabłko – 200g
Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2269,7 Białko [g] – 114,9 Tłuszcz [g] – 71,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 281,9 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 47	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2274,7 Białko [g] – 117,4 Tłuszcz [g] – 48,4 NKT [g] – 15,1 Węglowodany [g] – 327,2 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 33	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2269,7 Białko [g] – 114,9 Tłuszcz [g] – 71,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 261,9 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 52	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 3050,45 Białko [g] – 114,9 Tłuszcz [g] – 71,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 300 Cukry proste [g] – 62 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 50	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 3050,45 Białko [g] – 114,9 Tłuszcz [g] – 71,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 300 Cukry proste [g] – 62 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 50

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. Jaja 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 – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie



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

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 5.05.2025, poniedziałek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. DIETA PODSTAWOWA	2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	4. DIETA KOBIETY W CIĄŻY MATKI KARMIAĄCEJ	5. DIETA PODSTAWOWA PEDIATRYCZNA
Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie
Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g serek kanapkowy – 60g (7) pomidor –40g sałata – 5g rzodkiewka – 10g	Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g serek kanapkowy – 60g (7) pomidor – 50g (bez skórki)	Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g serek kanapkowy – 60g (7) pomidor –40g sałata – 5g rzodkiewka – 15g	Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g serek kanapkowy – 60g (7) pomidor –40g sałata – 5g rzodkiewka – 10g	Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g serek kanapkowy – 60g (7) pomidor –40g sałata – 5g rzodkiewka – 10g
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie
		Sok pomidorowy – 300g	Budyń – 200g (7) G	Budyń – 200g (7) G
Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad
Zupa ogórkowa z dodatkiem oliwy– 300ml (9)G Gotowane fileciki z kurczaka w sosie miodowo musztardowym – 120g (7,10) G Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G Surówka z kapusty pekińskiej – 100g	Zupa ogórkowa z dodatkiem oliwy– 300ml (9)G Gotowane fileciki z kurczaka w sosie pietruszkowo marchewkowym – 120g (1,7) G Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G Gotowana cukinia – 120g G	Zupa ogórkowa z dodatkiem oliwy– 300ml (9)G Gotowane fileciki z kurczaka w sosie miodowo musztardowym – 120g (7,10) G Ziemniaki gotowane z koperkiem – 150g G Surówka z kapusty pekińskiej – 150g	Zupa ogórkowa z dodatkiem oliwy– 300ml (9)G Gotowane fileciki z kurczaka w sosie miodowo musztardowym – 120g (7,10) G Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G Surówka z kapusty pekińskiej – 100g	Zupa ogórkowa z dodatkiem oliwy– 300ml (9)G Gotowane fileciki z kurczaka w sosie miodowo musztardowym – 120g (7,10) G Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G Surówka z kapusty pekińskiej – 100g
Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja
Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) serek topiony – 60g (7) wędlina – 30g sałata – 5g papryka konserwowa – 45g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) serek topiony – 60g (7) wędlina – 30g sałata – 20g	Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) serek topiony – 60g (7) wędlina – 30g sałata – 5g papryka konserwowa – 50g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) serek topiony – 60g (7) wędlina – 30g sałata – 5g papryka konserwowa – 45g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) serek topiony – 60g (7) wędlina – 30g sałata – 5g papryka konserwowa – 45g
Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny
Banan – 150g	Banan – 150g	Jogurt naturalny – 100g (7)	Banan – 150g	Banan – 150g
Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:
Wartość energetyczna [kcal] – 2229,1 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 68,2 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 271,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Wartość energetyczna [kcal] – 2253,6 Białko [g] – 117,5 Tłuszcz [g] – 69,4 NKT [g] – 16,8 Węglowodany [g] – 317,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 35	Wartość energetyczna [kcal] – 2229,1 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 68,2 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 251,4 Cukry proste [g] – 56,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 51	Wartość energetyczna [kcal] – 2929,1 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 68,2 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 271,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Wartość energetyczna [kcal] – 2929,1 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 68,2 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 271,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48

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. Jaja 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 – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie



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

Data: 6.05.2025, wtorek
*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

1. DIETA PODSTAWOWA	2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	4. DIETA KOBIETY W CIĄŻY MATKI KARMIAĄCEJ	5. DIETA PODSTAWOWA PEDIATRYCZNA
Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna z serem – 30g (3,7,G) wędlina – 60g sałata – 10g papryka konserwowa – 20g pomidorki – 30g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna z serem – 30g (3,7,G) wędlina – 60g sałata – 10g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna z serem – 30g (3,7,G) wędlina – 60g sałata – 10g papryka konserwowa – 20g pomidorki – 30g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna z serem – 30g (3,7,G) wędlina – 60g sałata – 10g papryka konserwowa – 20g pomidorki – 30g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna z serem – 30g (3,7,G) wędlina – 60g sałata – 10g papryka konserwowa – 20g pomidorki – 30g
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie
		Mix sałat z sosem vinegret i serem– 100g (7) Pieczywo razowe – 35g (1)	Mix sałat z sosem vinegret i serem– 100g (7) Pieczywo razowe – 35g (1)	Herbatniki – 40g (1,3,7)
Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad
Zupa pomidorowa z ryżem z dodatkiem oliwy– 300ml (7,9)G Pieczone udko z kurczaka w sosie szpinakowym – 120g (7) P Ziemniaki puree – 200g G Surówka z buraczków – 100g	Zupa pomidorowa z ryżem z dodatkiem oliwy– 300ml (7,9)G Pieczone udko z kurczaka w sosie szpinakowym – 120g (7) P Ziemniaki puree – 200g (G) Surówka z buraczków – 100g	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym z dodatkiem oliwy– 300ml (7,9)G Pieczone udko z kurczaka w sosie szpinakowym – 120g (7) P Ziemniaki z wody – 150g G Surówka z buraczków surowych – 150g	Zupa pomidorowa z ryżem z dodatkiem oliwy– 300ml (7,9)G Pieczone udko z kurczaka w sosie szpinakowym – 120g (7) P Ziemniaki puree – 200g G Surówka z buraczków – 100g	Zupa pomidorowa z ryżem z dodatkiem oliwy– 300ml (7,9)G Pieczone udko z kurczaka w sosie szpinakowym – 120g (7) P Ziemniaki puree – 200g G Surówka z buraczków – 100g
Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja
Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) serek homo – 60g (7) wędlina – 30g pomidor – 20g ogórek – 35g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) serek homo – 60g (7) wędlina – 30g pomidor – 50g (bez skórki)	Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) serek wiejski – 60g (7) wędlina – 30g pomidor – 20g ogórek – 35g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) serek homo – 60g (7) wędlina – 30g pomidor – 20g ogórek – 35g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) serek homo – 60g (7) wędlina – 30g pomidor – 20g ogórek – 35g
Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny
Kasza manna z sokiem – 200g (1,7) G	Kasza manna z sokiem – 200g (1,7) G	Serek homo naturalny – 150g (7)	Kasza manna z sokiem – 200g (1,7) G	Kasza manna z sokiem – 200g (1,7) G
Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2312 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 69,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 282,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2293,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 64,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 35	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2312 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 69,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 282,4 Cukry proste [g] – 49,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 51	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2412 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 69,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 282,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2412 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 69,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 282,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48

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. Jaja 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 – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie



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

Data: 7.05.2025, Środa
*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

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 Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami ryżowymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) parówka – 70g miód – 30g rzodkiewka – 30g pomidor – 20g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami ryżowymi – 200g (7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło - 20g (7) parówka – 70g miód – 30g pomidor – 50g (bez skórki)	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) parówka – 70g serek fromage – 30g (7) rzodkiewka – 30g pomidor – 20g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami ryżowymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) parówka – 70g miód – 30g rzodkiewka – 30g pomidor – 20g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami ryżowymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) parówka – 70g miód – 30g rzodkiewka – 30g pomidor – 20g
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie Serek wiejski z warzywami i słonecznikiem – 150g (7)	II Śniadanie Serek wiejski z warzywami i słonecznikiem – 150g (7)	II Śniadanie Koktajl bananowo czekoladowy na jogurcie – 200g (7)
Obiad Zupa żurek z dodatkiem oliwy – 300ml (1,9)G Duszone bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym – 120g (1) D Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G Surówka z młodej kapusty czerwonej – 100g	Obiad Zupa grysikowa – 300ml (1,9)G Gotowane bitki wieprzowe w sosie warzywnym – 120g G Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G Pietruszka gotowana – 100g G	Obiad Zupa żurek z dodatkiem oliwy – 300ml (1,9)G Duszone bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym – 120g (1) D Ziemniaki gotowane z koperkiem – 150g G Surówka z młodej kapusty czerwonej – 150g	Obiad Zupa żurek z dodatkiem oliwy – 300ml (1,9)G Duszone bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym – 120g (1) D Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G Surówka z młodej kapusty czerwonej – 100g	Obiad Zupa żurek z dodatkiem oliwy – 300ml (1,9)G Duszone bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym – 120g (1) D Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G Surówka z młodej kapusty czerwonej – 100g
Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twaróg – 30g (7) sałatka z kaszą, wędliną, ciecierzycą i warzywami – 70g (1,7,G) sałata – 10g papryka – 40g	Kolacja Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) twaróg – 60g (7) wędlina – 30g sałata – 10g	Kolacja Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) twaróg – 30g (7) sałatka z kaszą, wędliną, ciecierzycą i warzywami – 70g (1,7,G) sałata – 10g papryka – 40g	Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twaróg – 30g (7) sałatka z kaszą, wędliną, ciecierzycą i warzywami – 70g (1,7,G) sałata – 10g papryka – 40g	Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twaróg – 30g (7) sałatka z kaszą, wędliną, ciecierzycą i warzywami – 70g (1,7,G) sałata – 10g papryka – 40g
Posiłek nocny Galaretką z owocami – 150g	Posiłek nocny Galaretką z owocami – 150g	Posiłek nocny Kefir naturalny - 100g (7)	Posiłek nocny Galaretką z owocami – 150g	Posiłek nocny Galaretką z owocami – 150g
Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2215,6 Białko [g] – 109,8 Tłuszcz [g] – 71,2 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 262,9 Cukry proste [g] – 57,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 46	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2273,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 55,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 37	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2305,6 Białko [g] – 110 Tłuszcz [g] – 71,2 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 242,9 Cukry proste [g] – 57,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 51	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2375,6 Białko [g] – 109,8 Tłuszcz [g] – 71,2 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 262,9 Cukry proste [g] – 57,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 46	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2375,6 Białko [g] – 109,8 Tłuszcz [g] – 71,2 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 262,9 Cukry proste [g] – 57,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 46

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. Jaja 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 – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie



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

Data: 8.05.2025, czwartek

***zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie**

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

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 Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) sałatka z ryżem, serem i warzywami – 70g (7) wędlina– 30g pomidor – 40g sałata - 10g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g sałatka ziemniaczana z brokułem, gotowanym kurczakiem, pomidorem z sosem jogurtowym – 70g (7) pomidor – 40g (bez skórki) sałata - 10g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) sałatka z ryżem brązowym, serem i warzywami – 70g (7) wędlina– 30g pomidor – 40g sałata - 10g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) sałatka z ryżem, serem i warzywami – 70g (7) wędlina– 30g pomidor – 40g sałata - 10g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) sałatka z ryżem, serem i warzywami – 70g (7) wędlina– 30g pomidor – 40g sałata - 10g
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie Sałatka warzywna z mozzarellą – 150g (7)	II Śniadanie Sałatka warzywna z mozzarellą – 150g (7)	II Śniadanie Batonik – 40g (1,3,7)
Obiad Grochówka z oliwą – 300ml (7,9,G) Ryż – 200g G Gotowana potrawka z kurczaka z marchewką i groszkiem – 120g (1,7) G Surówka z młodej kapusty – 100g	Obiad Zupa krem z cukinii – 300g (7,9) G Gotowana potrawka z kurczaka z marchewką – 120 (1,7) G ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G Gotowany seler - 100g G	Obiad Grochówka z oliwą – 300ml (7,9,G) Ryż brązowy – 150g G Gotowana potrawka z kurczaka z marchewką i groszkiem – 120g (1,7) G Surówka z młodej kapusty – 150g	Obiad Grochówka z oliwą – 300ml (7,9,G) Ryż – 200g G Gotowana potrawka z kurczaka z marchewką i groszkiem – 120g (1,7) G Surówka z młodej kapusty – 100g	Obiad Grochówka z oliwą – 300ml (7,9,G) Ryż – 200g G Gotowana potrawka z kurczaka z marchewką i groszkiem – 120g (1,7) G Surówka z młodej kapusty – 100g
Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlina – 60g serek topiony - 30g (7) ogórek kiszony– 50g	Kolacja Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g serek topiony - 6g (7) pomidor bez skórki – 85g	Kolacja Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) wędlina – 60g serek topiony - 30g (7) ogórek kiszony– 50g	Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlina – 60g serek topiony - 30g (7) ogórek kiszony– 50g	Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlina – 60g serek topiony - 30g (7) ogórek kiszony– 50g
Posiłek nocny Budyń z sokiem – 150g (7) G	Posiłek nocny Budyń z sokiem – 150g (7) G	Posiłek nocny jogurt naturalny - 100g (7)	Posiłek nocny Budyń z sokiem – 150g (7) G	Posiłek nocny Budyń z sokiem – 150g (7) G
Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2259,8 Białko [g] – 109,1 Tłuszcz [g] – 70,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 279,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 49	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2281,4 Białko [g] – 99,3 Tłuszcz [g] – 52,7 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 337,3 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7Błonnik [g] – 36	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2204 Białko [g] – 117,1 Tłuszcz [g] – 70,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 229,1 Cukry proste [g] – 51,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 50	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2359,8 Białko [g] – 109,1 Tłuszcz [g] – 70,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 279,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 49	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2359,8 Białko [g] – 109,1 Tłuszcz [g] – 70,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 279,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 49

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. Jaja i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzechy 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 - pieczenie; Par - parowanie; G - gotowanie; D - duszenie; S - smażenie



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

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 9.05.2025, piątek

***zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie**

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	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie
Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 10g pomidor – 20g ogórek – 30g	Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło - 20g (7) serek kanapkowy śmietankowy – 60g (7) delikatna pasta z białka jaj z warzywami – 30g (3,G) sałata – 10g pomidor bez skórki – 40g	Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 10g pomidor – 20g ogórek – 30g	Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 10g pomidor – 20g ogórek – 30g	Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 10g pomidor – 20g ogórek – 30g
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie
		Sok warzywny – 300g	Sok warzywny – 300g	Mus owocowy – 200g
Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad
Zupa pieczarkowa z dodatkiem oliwy– 300ml (7,9) G Ryba smażona w delikatnej panierce – 120g (1,3,4,7) S Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G Surówka z kiszanej kapusty– 100g	Zupa krem z selera z jabłkiem – 300g (9) G Gotowana ryba w delikatnym sosie pomidorowym – 120g (1,4,7) G Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G Marchewka gotowana – 100g G	Zupa pieczarkowa z dodatkiem oliwy– 300ml (7,9) G Ryba smażona – 120g (1,4) S Ziemniaki z wody z koperkiem – 150g G Surówka z kiszanej kapusty– 150g	Zupa pieczarkowa z dodatkiem oliwy– 300ml (7,9) G Ryba smażona w delikatnej panierce – 120g (1,3,4,7) S Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G Surówka z kiszanej kapusty– 100g	Zupa pieczarkowa z dodatkiem oliwy– 300ml (7,9) G Ryba smażona w delikatnej panierce – 120g (1,3,4,7) S Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G Surówka z kiszanej kapusty– 100g
Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja
Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) dżem – 40g pomidor – 30g papryka – 20g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) miód – 30g twaróg – 60g (7) pomidor – 50g(bez skórki)	Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) wędlina – 30g pomidor – 30g papryka – 20g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) dżem – 40g pomidor – 30g papryka – 20g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) dżem – 40g pomidor – 30g papryka – 20g
Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny
Serek homo owocowy – 150g (7)	Serek homo owocowy – 150g (7)	Serek homo naturalny – 150g (7)	Serek homo owocowy – 150g (7)	Serek homo owocowy – 150g (7)
Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:
Wartość energetyczna [kcal] – 2174,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 272,9 Cukry proste [g] – 61,3 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 47	Wartość energetyczna [kcal] – 2203,7 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 60,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 35	Wartość energetyczna [kcal] – 2154,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 252,9 Cukry proste [g] – 57,3 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 53	Wartość energetyczna [kcal] – 2250 Białko [g] – 110,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 272,9 Cukry proste [g] – 61,3 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Wartość energetyczna [kcal] – 2305 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 289 Cukry proste [g] – 62 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 47

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. Jaja 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 – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie



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

Data: 10.05.2025, sobota

***zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie**

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

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 Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 30g (7) wędlina – 30g dżem – 30g ogórek – 50g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 30g (7) wędlina – 30g dżem – 30g pomidor – 40g sałata – 10g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) wędlina – 30g ogórek – 50g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 30g (7) wędlina – 30g dżem – 30g ogórek – 50g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 30g (7) wędlina – 30g dżem – 30g ogórek – 50g
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie
		Serek wiejski ze szczypiorkiem – 200g (7)	Jabłko pieczone z rodzynkami i cynamonem – 150g P	Jabłko pieczone z rodzynkami i cynamonem – 150g P
Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad
Zupa jarzynowa z dodatkiem oliwy – 300g (9)G Duszony gulasz z indyka w sosie warzywno pieczeniowym – 120g (1,7) D Kasza – 200g G Surówka z buraczków – 100g	Zupa jarzynowa z dodatkiem oliwy – 300g (9)G Gotowany gulasz z indyka w delikatnym sosie warzywnym – 120g (1,7) G Kasza – 200g G Surówka z buraczków – 100g	Zupa jarzynowa z dodatkiem oliwy – 300g (9)G Duszony gulasz z indyka w sosie warzywno pieczeniowym – 120g (1,7) D Kasza – 150g G Surówka z buraczków surowych – 150g	Zupa jarzynowa z dodatkiem oliwy – 300g (9)G Duszony gulasz z indyka w sosie warzywno pieczeniowym – 120g (1,7) D Kasza – 200g G Surówka z buraczków – 100g	Zupa jarzynowa z dodatkiem oliwy – 300g (9)G Duszony gulasz z indyka w sosie warzywno pieczeniowym – 120g (1,7) D Kasza – 200g G Surówka z buraczków – 100g
Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja
Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlina – 60g pasta drobiowa z ogórkiem kiszonym - 30g papryka konserwowa – 40g sałata – 10g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) wędlina – 60g lekka pasta drobiowa z koperkiem - 30g pomidor – 50g (bez skórki)	Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) wędlina – 60g pasta drobiowa z ogórkiem kiszonym - 30g papryka konserwowa – 40g sałata – 10g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlina – 60g pasta drobiowa z ogórkiem kiszonym - 30g papryka konserwowa – 40g sałata – 10g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlina – 60g pasta drobiowa z ogórkiem kiszonym - 30g papryka konserwowa – 40g sałata – 10g
Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny
Jogurt owocowy – 100g (7)	Jogurt owocowy – 100g (7)	Jogurt naturalny – 100g (7)	Jogurt owocowy – 100g (7)	Jogurt owocowy – 100g (7)
Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2219,6 Białko [g] – 108,9 Tłuszcz [g] – 69,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 272,4 Cukry proste [g] – 59,4 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2193,6 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 59,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7Błonnik [g] – 35	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2356 Białko [g] – 118,9 Tłuszcz [g] – 69,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 272,4 Cukry proste [g] – 59,4 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 54	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2319,6 Białko [g] – 108,9 Tłuszcz [g] – 69,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 272,4 Cukry proste [g] – 59,4 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2319,6 Białko [g] – 108,9 Tłuszcz [g] – 69,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 272,4 Cukry proste [g] – 59,4 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48

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. Jaja 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 – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie



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

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

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. Jaja 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 – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie