



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

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 11.06.2025, Środa

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. DIETA PODSTAWOWA	2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	4. DIETA KOBIETY WCIAŻY 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 – 50g	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 – 50g (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 – 50g	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 – 50g	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 – 50g
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie Jabłko – 100g Marchewka – 100g	II Śniadanie Jabłko – 100g Marchewka – 100g	II Śniadanie Jabłko – 100g Marchewka – 100g
Obiad Zupa pomidorowa z ryżem z dodatkiem oliwy– 300g (7,9) G Gotowany gulasz wieprzowy z warzywami – 120g G Kasza – 200g G Surówka z buraczków gotowanych – 170g G Sok – 200g	Obiad Zupa krem z ziemniaków– 300g (7,9) G Gotowany lekki gulasz wieprzowy z marchewką – 120g (1,7) G Ziemniaki z wody – 200g G Burak gotowany – 170g G Sok – 200g	Obiad Zupa pomidorowa z ryżem brązowym z dodatkiem oliwy– 300g (7,9) G Gotowany gulasz wieprzowy z warzywami – 120g G Kasza – 150g G Surówka z buraczków surowych – 170g G Woda – 200g	Obiad Zupa pomidorowa z ryżem z dodatkiem oliwy– 300g (7,9) G Gotowany gulasz wieprzowy z warzywami – 120g G Kasza – 200g G Surówka z buraczków gotowanych – 170g G Sok – 200g	Obiad Zupa pomidorowa z ryżem z dodatkiem oliwy– 300g (7,9) G Gotowany gulasz wieprzowy z warzywami – 120g G Kasza – 200g G Surówka z buraczków gotowanych – 170g G Sok – 200g
Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło – 20g (7) pasztet – 30g ser żółty – 60g (7) sałata – 5g ogórek – 55g jabłko – 100g	Kolacja Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło – 20g (7) pasztet – 30g twarożek z warzywami – 60g (7) pomidor – 60g (bez skórki) jabłko – 100g	Kolacja Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło – 20g (7) pasztet – 30g ser żółty – 60g (7) sałata – 5g ogórek – 55g	Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło – 20g (7) pasztet – 30g ser żółty – 60g (7) sałata – 5g ogórek – 55g	Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło – 20g (7) pasztet – 30g ser żółty – 60g (7) sałata – 5g ogórek – 55g
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] – 2301,6 Białko [g] – 112,9 Tłuszcz [g] – 72,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 281,4 Cukry proste [g] – 62 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2104,7 Białko [g] – 118,7 Tłuszcz [g] – 60,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 329,5 Cukry proste [g] – 62 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: 12.06.2025, czwartek

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

1. DIETA PODSTAWOWA	2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	4. DIETA KOBIETY WCIAŻY MATKI KARMiąCEJ	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) ser żółty – 60g (7) wędlina – 30g sałata – 10g pomidor – 30g ogórek – 30g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło – 20g (7) wędlina – 60g ser żółty – 30g (7) sałata – 10g pomidor bez skórki – 50g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło – 20g (7) ser żółty – 60g (7) wędlina – 30g sałata – 10g pomidor – 30g ogórek – 30g	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) wędlina – 30g sałata – 10g pomidor – 30g ogórek – 30g	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) wędlina – 30g sałata – 10g pomidor – 30g ogórek – 30g
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie
		Salatka pomidor z fetą – 150g (7)	Salatka pomidor z fetą – 150g (7)	Biskopciki – 40g (1,3,7) Banan – 100g
Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad
Zupa pieczarkowa z dodatkiem oliwy– 300ml (1,7,9) G Pieczone pałki z kurczaka– 120g P Ziemniaki z wody z koperkiem– 200g G Surówka z czerwonej kapusty– 170g Sok – 200g	Zupa selerowa z dodatkiem oliwy– 300ml (1,7,9)G Gotowane pałki z kurczaka w sosie koperkowym – 120g (1,7) G Ziemniaki puree z koperkiem– 200g G Gotowana kukinia – 170g G Sok – 200g	Zupa pieczarkowa z dodatkiem oliwy– 300ml (1,7,9) G Pieczone pałki z kurczaka– 120g P Ziemniaki z wody z koperkiem– 150g G Surówka z czerwonej kapusty– 170g Woda – 200g	Zupa pieczarkowa z dodatkiem oliwy– 300ml (1,7,9) G Pieczone pałki z kurczaka– 120g P Ziemniaki z wody z koperkiem– 200g G Surówka z czerwonej kapusty– 170g Sok – 200g	Zupa pieczarkowa z dodatkiem oliwy– 300ml (1,7,9) G Pieczone pałki z kurczaka– 120g P Ziemniaki z wody z koperkiem– 200g G Surówka z czerwonej kapusty– 170g Sok – 200g
Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) dżem – 40g pomidor – 30g papryka – 30g banan – 100g	Kolacja Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) dżem – 30g wędlina – 60g pomidor – 60g(bez skórki) banan – 100g	Kolacja Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) wędlina – 30g pomidor – 30g papryka – 30g	Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) dżem – 40g pomidor – 30g papryka – 30g	Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) dżem – 40g pomidor – 30g papryka – 30g
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: Wartość energetyczna [kcal] – 2274,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 279,9 Cukry proste [g] – 61,3 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 47	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2303,7 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 60,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 332,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 35	Posumowanie dnia: 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	Posumowanie dnia: 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	Posumowanie dnia: 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: 13.06.2025, 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 Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 10g pomidor – 20g ogórek – 40g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło - 20g (7) serek kanapkowy śmietankowy – 60g (7) ser żółty – 30g (7) sałata – 10g pomidor bez skórki – 50g	Śniadanie 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 – 40g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 10g pomidor – 20g ogórek – 40g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 10g pomidor – 20g ogórek – 40g
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 barszcz czerwony z dodatkiem oliwy – 300ml (7,9) G Ryba smażona – 120g (1,3,4,7) S Ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G Surówka z kiszanej kapusty – 170g Sok – 200g	Zupa barszcz czerwony z dodatkiem oliwy – 300ml (7,9) G Gotowana ryba w lekkim białym sosie – 120g (1,4,7) G Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G Gotowane trio warzywne – 170g G Sok – 200g	Zupa barszcz czerwony z dodatkiem oliwy – 300ml (7,9) G Gotowana ryba w lekkim białym sosie – 120g (1,4,7) G Ziemniaki z wody z koperkiem – 150g G Surówka z kiszanej kapusty – 170g Woda – 200g	Zupa barszcz czerwony z dodatkiem oliwy – 300ml (7,9) G Gotowana ryba w lekkim białym sosie – 120g (1,4,7) G Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G Surówka z kiszanej kapusty – 170g Sok – 200g	Zupa barszcz czerwony z dodatkiem oliwy – 300ml (7,9) G Ryba smażona – 120g (1,3,4,7) S Ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G Surówka z kiszanej kapusty – 170g Sok – 200g
Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja
Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna – 40g (3,7) miód – 30g pomidor – 30g papryka – 30g marchewka do pochrupania – 100g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) miód – 30g lekka pasta jajeczna – 40g (3,7) pomidor – 60g (bez skórki) marchewka do pochrupania – 100g	Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna – 40g (3,7) wędlina – 30g pomidor – 30g papryka – 30g marchewka do pochrupania – 100g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) dżem – 40g pomidor – 30g papryka – 30g marchewka do pochrupania – 100g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) dżem – 40g pomidor – 30g papryka – 30g marchewka do pochrupania – 100g
Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny
Kasza manna z soki – 200g (1,7) G	Kasza manna z soki – 200g (1,7) G	Serek homo naturalny – 150g (7)	Kasza manna z soki – 200g (1,7) G	Kasza manna z soki – 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: 14.06.2025, 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 KARMIAĄCEJ	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 ser żółty – 40g (7) sałata – 10g papryka – 50g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło - 20g (7) miód – 60g wędlina – 30g sałata - 10g sałata – 50g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g ser żółty – 40g (7) sałata – 10g papryka – 50g	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 ser żółty – 40g (7) sałata – 10g papryka – 50g	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 ser żółty – 40g (7) sałata – 10g papryka – 50g
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
Zupa fasolowa z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9)G Duszony fileć z kurczaka w sosie szpinakowym – 120g (1,7) D Ziemniaki puree – 200g G Surówka z kapusty białej z marchewką – 170g Sok – 200g	Zupa koperkowa – 300ml (1,7,9) G Duszony fileć z kurczaka w sosie szpinakowym – 120g (1,7) D Ziemniaki puree – 200g G Gotowana marchewka -170g G Sok – 200g	Zupa fasolowa z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9)G Duszony fileć z kurczaka w sosie szpinakowym – 120g (1,7) D Ziemniaki z wody – 150g G Surówka z kapusty białej z marchewką – 170g Woda -200g	Zupa fasolowa z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9)G Duszony fileć z kurczaka w sosie szpinakowym – 120g (1,7) D Ziemniaki puree – 200g G Surówka z kapusty białej z marchewką – 170g Sok – 200g	Zupa koperkowa – 300ml (1,7,9) G Duszony fileć z kurczaka w sosie szpinakowym – 120g (1,7) D Ziemniaki puree – 200g G Surówka z kapusty białej z marchewką – 170g Sok – 200g
Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja
Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g kanapkowa pasta z ciecierzycy – 30g ogórek – 40g papryka – 10g sałata – 10g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) jajko gotowane – 50g (7) wędlina – 30g sałata z pomidorkami bez skórki – 60g	Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) kanapkowa pasta z ciecierzycy – 30g wędlina – 60g papryka – 50g sałata – 10g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g kanapkowa pasta z ciecierzycy – 30g ogórek – 40g papryka – 10g sałata – 10g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g kanapkowa pasta z ciecierzycy – 30g ogórek – 40g papryka – 10g sałata – 10g
Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny
Jabłko – 200g Marchewka do pochrupania – 100g	Jabłko – 200g	Maślanka – 200g (7) Marchewka do pochrupania – 100g	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. 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: 15.06.2025, niedziela

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. DIETA PODSTAWOWA	2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	4. DIETA KOBIETY WCIAŻY 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) wędlina – 30g parówka – 70g pomidor – 55g sałata – 5g rzodkiewka – 10g	Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g parówka – 70g pomidor – 60g (bez skórki)	Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g parówka – 70g pomidor – 50g sałata – 5g rzodkiewka – 15g	Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g parówka – 70g pomidor – 50g sałata – 5g rzodkiewka – 10g	Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g parówka – 70g pomidor – 50g 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
Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy– 300ml (1,9)G Gotowane gołąbki bez zawijania z mięsa wieprzowego w sosie pomidorowym – 120g (7) G Ziemniaki z wody – 200g G Surówka z marchewki i jabłka – 170g Sok – 200g	Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy– 300ml (1,9)G Gotowane pulpeciki wieprzowe w lekkim pomidorowym sosie – 120g (1,7) G Ziemniaki z wody – 200g G Surówka z marchewki i jabłka – 170g Sok – 200g	Rosół z makaronem brązowym z dodatkiem oliwy– 300ml (1,9)G Gotowane gołąbki bez zawijania z mięsa wieprzowego w sosie pomidorowym – 120g (7) G Ziemniaki z wody – 150g G Surówka z marchewki– 170g Woda – 200g	Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy– 300ml (1,9)G Gotowane gołąbki bez zawijania z mięsa wieprzowego w sosie pomidorowym – 120g (7) G Ziemniaki z wody – 200g G Surówka z marchewki i jabłka – 170g Sok – 200g	Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy– 300ml (1,9)G Gotowane pulpeciki wieprzowe w lekkim pomidorowym sosie – 120g (1,7) G Ziemniaki z wody – 200g G Surówka z marchewki i jabłka – 170g Sok – 200g
Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja
Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) serek topiony – 40g (7) wędlina – 30g sałata – 5g papryka konserwowa – 55g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) serek topiony – 40g (7) wędlina – 30g sałata – 20g pomidor – 40g	Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) serek topiony – 40g (7) wędlina – 30g sałata – 5g papryka konserwowa – 60g jabłko – 100g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) serek topiony – 40g (7) wędlina – 30g sałata – 5g papryka konserwowa – 55g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) serek topiony – 40g (7) wędlina – 30g sałata – 5g papryka konserwowa – 55g
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

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 16.06.2025, 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 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) ser żółty – 60g (7) wędlina – 30g sałata – 10g rzodkiewka – 15g ogórek – 35g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi– 200g (7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) wędlina – 30g sałata – 10g pomidor – 50g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) wędlina – 30g sałata – 10g rzodkiewka – 15g ogórek – 35g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi– 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) wędlina – 30g sałata – 10g rzodkiewka – 15g ogórek – 35g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi– 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) wędlina – 30g sałata – 10g rzodkiewka – 15g ogórek – 35g
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie
		Serek wiejski – 200g (7)	Serek wiejski – 200g (7)	Mus owocowy – 200g
Obiad Zupa ogórkowa dodatkiem oliwy – 300ml (1,9) G Gulasz duszony curry z indyka z papryką i cukinią – 120g D Kasza – 200g G Surówka z buraczków – 170g Sok – 200g	Obiad Zupa ryżowa dodatkiem oliwy – 300ml (9)G Gotowany lekki gulasz z indyka z cukinią – 120g G Ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G Buraczki gotowane – 170g G Sok – 200g	Obiad Zupa ogórkowa dodatkiem oliwy – 300ml (1,9) G Gulasz duszony curry z indyka z papryką i cukinią – 120g D Kasza – 150g G Surówka z buraczków surowych – 170g Woda- 200g	Obiad Zupa ogórkowa dodatkiem oliwy – 300ml (1,9) G Gulasz duszony curry z indyka z papryką i cukinią – 120g D Kasza – 200g G Surówka z buraczków – 170g Sok – 200g	Obiad Zupa ogórkowa dodatkiem oliwy – 300ml (1,9) G Gulasz duszony curry z indyka z papryką i cukinią – 120g D Kasza – 200g G Surówka z buraczków – 170g Sok – 200g
Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) pasta drobiowa z warzywami – 30g (7,9) wędlina – 60g papryka – 50g sałata – 10g jabłko – 100g	Kolacja Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) pasta drobiowa z warzywami – 30g (7,9) wędlina – 60g pomidor bez skórki – 50g sałata – 10g jabłko – 100g	Kolacja Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) pasta drobiowa z warzywami – 30g (7,9) wędlina – 60g papryka – 50g sałata – 10g jabłko – 100g	Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) pasta drobiowa z warzywami – 30g (7,9) wędlina – 60g papryka – 60g sałata – 10g jabłko -100g	Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) pasta drobiowa z warzywami – 30g (7,9) wędlina – 60g papryka – 50g sałata – 10g jabłko – 100g
Posiłek nocny Kisiel – 200g G	Posiłek nocny Kisiel – 200g G	Posiłek nocny Kefir – 200g (7)	Posiłek nocny Kisiel – 200g G	Posiłek nocny Kisiel – 200g G
Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2274,6 Białko [g] – 92,3 Tłuszcz [g] – 67,5 NKT [g] – 19,7 Węglowodany [g] – 281,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,4 Błonnik [g] – 48	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2274,7 Białko [g] – 114,4 Tłuszcz [g] – 48,4 NKT [g] – 15,1 Węglowodany [g] – 329,2 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 34	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2244,6 Białko [g] – 121,3 Tłuszcz [g] – 67,5 NKT [g] – 19,7 Węglowodany [g] – 281,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,4 Błonnik [g] – 50	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2590 Białko [g] – 92,3 Tłuszcz [g] – 67,5 NKT [g] – 19,7 Węglowodany [g] – 281,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,4 Błonnik [g] – 49	Posumowanie dnia: Wartość energetyczna [kcal] – 2590 Białko [g] – 92,3 Tłuszcz [g] – 67,5 NKT [g] – 19,7 Węglowodany [g] – 281,4 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: 17.06.2025, 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 KARMIACEJ	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) parówka – 70g wędlina – 30g rzodkiewka – 30g pomidor – 30g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło - 20g (7) parówka – 70g wędlina – 30g pomidor – 60g (bez skórki)	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) parówka – 70g wędlina – 30g rzodkiewka – 30g pomidor – 30g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) parówka – 70g wędlina – 30g rzodkiewka – 30g pomidor – 30g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) parówka – 70g wędlina – 30g rzodkiewka – 30g pomidor – 30g
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie
		Serek wiejski z warzywami i słonecznikiem – 150g (7)	Koktajl bananowo czekoladowy na jogurcie – 200g (7)	Koktajl bananowo czekoladowy na jogurcie – 200g (7)
Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad
Zupa jarzynowa z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9)G Smażony stek wieprzowy z pieczarkami – 120g S Puree ziemniaczane – 200g (7) G Gotowana marchewka i groszek z masłem – 170g G Sok – 200g	Zupa grycikowa z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9)G Gotowane bitki wieprzowe w lekkim sosie brokułowym – 120g (1,7) G Puree ziemniaczane – 200g (7) G Gotowane trio warzywne – 170g G Sok – 200g	Zupa jarzynowa z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9)G Smażony stek wieprzowy z pieczarkami – 120g S Ziemniaki z wody – 150g G Gotowane trio warzywne – 170g G Woda – 200g	Zupa jarzynowa z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9)G Gotowane bitki wieprzowe w lekkim sosie brokułowym – 120g (1,7) G Puree ziemniaczane – 200g (7) G Gotowana marchewka i groszek z masłem – 170g G Sok – 200g	Zupa jarzynowa z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9)G Gotowane bitki wieprzowe w lekkim sosie brokułowym – 120g (1,7) G Puree ziemniaczane – 200g (7) G Gotowana marchewka i groszek z masłem – 170g G Sok – 200g
Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja
Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twaróg – 30g (7) wędlina – 40g sałata – 10g papryka – 50g jabłko – 100g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) twaróg – 60g (7) wędlina – 30g sałata – 10g pomidor – 50g jabłko – 100g	Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) twaróg – 30g (7) wędlina – 40g sałata – 10g papryka – 50g jabłko – 100g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twaróg – 30g (7) wędlina – 40g sałata – 10g papryka – 50g jabłko – 100g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twaróg – 30g (7) wędlina – 40g sałata – 10g papryka – 50g jabłko – 100g
Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny
Galaretka z owocami – 150g	Galaretka z owocami – 150g	Kefir naturalny - 100g (7)	Galaretka z owocami – 150g	Galaretka 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: 18.06.2025, 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 KARMIAJĄCEJ	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) ser żółty – 50g (7) wędlina– 30g pomidor – 50g sałata - 10g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g ser żółty – 50g (7) pomidor – 50g (bez skórki) sałata - 10g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 50g (7) wędlina– 30g pomidor – 50g sałata - 10g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 50g (7) wędlina– 30g pomidor – 50g sałata - 10g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 50g (7) wędlina– 30g pomidor – 50g sałata - 10g
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie
		Salatka warzywna z mozzarellą – 150g (7)	Salatka warzywna z mozzarellą – 150g (7)	Batonik – 40g (1,3,7) Jabłko – 100g
Obiad Zupa koperkowa z oliwą – 300ml (1,7,9) G Pierś z kurczaka pieczona z serem – 120g (7) P Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G Modra kapusta na ciepło – 170g Sok – 200g	Obiad Zupa koperkowa z oliwą – 300ml (1,7,9) G Gotowana pierś z kurczaka w sosie cukiniowym – 120g G Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G Gotowane trio warzywne – 170g G Sok – 200g	Obiad Zupa koperkowa z oliwą – 300ml (1,7,9) G Pierś z kurczaka pieczona z serem – 120g (7) P Ziemniaki gotowane z koperkiem – 150g G Modra kapusta na ciepło – 170g Woda -200g	Obiad Zupa koperkowa z oliwą – 300ml (1,7,9) G Pierś z kurczaka pieczona z serem – 120g (7) P Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G Modra kapusta na ciepło – 170g Sok – 200g	Obiad Zupa koperkowa z oliwą – 300ml (1,7,9) G Pierś z kurczaka pieczona z serem – 120g (7) P Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G Modra kapusta na ciepło – 170g Sok – 200g
Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlina – 60g serek topiony - 30g (7) ogórek kiszony– 60g banan – 100g	Kolacja Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g serek topiony - 40g (7) pomidor bez skórki – 60g banan – 100g	Kolacja Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) wędlina – 60g serek topiony - 30g (7) ogórek kiszony– 60g	Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlina – 60g serek topiony - 30g (7) ogórek kiszony– 60g	Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlina – 60g serek topiony - 30g (7) ogórek kiszony– 60g
Posiłek nocny Budyń z sakiem – 150g (7) G	Posiłek nocny Budyń z sakiem – 150g (7) G	Posiłek nocny jogurt naturalny - 100g (7)	Posiłek nocny Budyń z sakiem – 150g (7) G	Posiłek nocny Budyń z sakiem – 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. 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: 19.06.2025, 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 KARMIACEJ	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 – 30g 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 pomidor – 50g	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 – 30g 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 – 30g 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 – 30g 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) Banan – 100g
Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad
Zupa kapuśniak z dodatkiem oliwy– 300ml (7,9)G Duszony sos boloński z mięsa wieprzowego z dodatkiem soczewicy – 120g D Makaron – 200g G Surówka z marchewki i ananasa – 170g Sok – 200g	Zupa ziemniaczana - 300ml (7,9) G Lekki sos pomidorowy gotowany z mięsem wieprzowym mielonym – 120g G Makaron – 200g G Surówka z marchewki i ananasa – 170g Sok – 200g	Zupa kapuśniak z dodatkiem oliwy– 300ml (7,9)G Duszony sos boloński z mięsa wieprzowego z dodatkiem soczewicy – 120g D Makaron brązowy – 150g G Surówka z marchewki – 170g Woda – 200g	Zupa kapuśniak z dodatkiem oliwy– 300ml (7,9)G Duszony sos boloński z mięsa wieprzowego z dodatkiem soczewicy – 120g D Makaron – 200g G Surówka z marchewki i ananasa – 170g Sok – 200g	Zupa ziemniaczana - 300ml (7,9) G Duszony sos boloński z mięsa wieprzowego z dodatkiem soczewicy – 120g D Makaron – 200g G Surówka z marchewki i ananasa – 170g Sok – 200g
Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja
Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) pasta rybna – 40g (1,4,7) wędlina – 30g pomidor – 30g ogórek – 35g jabłko – 100g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) delikatna pasta rybna – 40g (1,4,7) wędlina – 30g pomidor – 60g (bez skórki) jabłko – 100g	Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) pasta rybna – 40g (1,4,7) wędlina – 30g pomidor – 30g ogórek – 35g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) pasta rybna – 40g (1,4,7) wędlina – 30g pomidor – 30g ogórek – 35g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) pasta rybna – 40g (1,4,7) wędlina – 30g pomidor – 30g ogórek – 35g
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: 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	Posumowanie dnia: 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	Posumowanie dnia: 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	Posumowanie dnia: 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	Posumowanie dnia: 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: 20.06.2025, piątek
*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 – 60g (7) serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 10g pomidor – 20g ogórek – 40g	Śniadanie Kawa zbożowa/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło - 20g (7) serek kanapkowy śmietankowy – 60g (7) ser żółty – 30g (7) sałata – 10g pomidor bez skórki – 50g	Śniadanie 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 – 40g	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) serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 10g pomidor – 20g ogórek – 40g	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) serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 10g pomidor – 20g ogórek – 40g
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie
		Sok warzywny – 300g	Sok warzywny – 300g	Mus owocowy – 200g
Obiad Zupa szczawiowa z dodatkiem oliwy– 300ml (1,7,9) G Ryba pieczona z pomidorami – 120g (4) P Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G Surówka z kiszanej kapusty– 170g Sok – 200g	Obiad Zupa grysikowa– 300g (1,7,9) G Gotowana ryba w sosie marchewkowym – 120g (1,4,7) G Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G Gotowane buraczki – 170g G Sok – 200g	Obiad Zupa szczawiowa z dodatkiem oliwy– 300ml (1,7,9) G Ryba pieczona z pomidorami – 120g (4) P Ziemniaki z wody z koperkiem – 150g G Surówka z kiszanej kapusty– 170g Woda – 200g	Obiad Zupa szczawiowa z dodatkiem oliwy– 300ml (1,7,9) G Ryba pieczona z pomidorami – 120g (4) P Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G Surówka z kiszanej kapusty– 170g Sok – 200g	Obiad Zupa szczawiowa z dodatkiem oliwy– 300ml (1,7,9) G Ryba pieczona z pomidorami – 120g (4) P Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G Surówka z kiszanej kapusty– 170g Sok – 200g
Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna – 40g (3,7) miód – 30g pomidor – 30g papryka – 30g marchewka do pochrupania – 100g	Kolacja Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) miód – 30g lekka pasta jajeczna – 40g (3,7) pomidor – 60g(bez skórki) marchewka do pochrupania – 100g	Kolacja Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna – 40g (3,7) wędlina – 30g pomidor – 30g papryka – 30g marchewka do pochrupania – 100g	Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) dżem – 40g pomidor – 30g papryka – 30g marchewka do pochrupania – 100g	Kolacja Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) dżem – 40g pomidor – 30g papryka – 30g marchewka do pochrupania – 100g
Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny
Kasza manna z soki – 200g (1,7) G	Kasza manna z soki – 200g (1,7) G	Serek homo naturalny – 150g (7)	Kasza manna z soki – 200g (1,7) G	Kasza manna z soki – 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