



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

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 21.06.2025, 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 z mlekiem/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	Kawa zbożowa z mlekiem/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)	Kawa zbożowa z mlekiem /herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło – 20g (7) wędlina – 30g jajko gotowane – 50g (3,G) sałata – 10g papryka – 50g	Kawa zbożowa z mlekiem/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	Kawa zbożowa z mlekiem/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	II Śniadanie	II Śniadanie
		Jabłko – 100g Marchewka – 100g	Jabłko – 100g Marchewka – 100g	Jabłko – 100g Marchewka – 100g
Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad
Zupa jarzynowa z dodatkiem oliwy– 300g (7,9) G Sztuka filetu z kurczaka duszona w sosie curry – 120g (1,7) D Ziemniaki gotowane z koperkiem– 200g G Surówka z czerwonej kapusty – 170g Sok-200g	Zupa krem z ziemniaka z dodatkiem oliwy– 300g (1,7,9) G Gotowana sztuka filetu z kurczaka w sosie koperkowym – 120g (1,7) G Ziemniaki gotowane z koperkiem– 200g G Gotowane trio warzywne – 170g G Sok-200g	Zupa jarzynowa z dodatkiem oliwy– 300g (7,9) G Sztuka filetu z kurczaka duszona w sosie curry – 120g (1,7) D Ziemniaki gotowane z koperkiem– 150g G Surówka z czerwonej kapusty – 170g woda-200g	Zupa jarzynowa z dodatkiem oliwy– 300g (7,9) G Sztuka filetu z kurczaka duszona w sosie curry – 120g (1,7) D Ziemniaki gotowane z koperkiem– 200g G Gotowane trio warzywne – 170g G Sok-200g	Zupa jarzynowa z dodatkiem oliwy– 300g (7,9) G Gotowana sztuka filetu z kurczaka w sosie koperkowym – 120g (1,7) G Ziemniaki gotowane z koperkiem– 200g G Surówka z czerwonej kapusty – 170g Sok-200g
Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	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	Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło – 20g (7) pasztet – 30g twarożek z warzywami – 60g (7) pomidor – 60g (bez skórki) jabłko – 100g	Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło – 20g (7) pasztet – 30g ser żółty – 60g (7) sałata – 5g ogórek – 55g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło – 20g (7) pasztet – 30g ser żółty – 60g (7) sałata – 5g ogórek – 55g	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	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:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	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	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	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	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	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: 22.06.2025, niedziela

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

1. DIETA PODSTAWOWA	2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	4. DIETA KOBIETY W CIĄŻY MATKI KARMIAĄCEJ	5. DIETA PODSTAWOWA PEDIATRYCZNA
Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie
Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna – 30g (3,7,G) wędlina – 60g sałata – 10g papryka konserwowa – 20g pomidorki – 40g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna – 30g (3,7,G) wędlina – 60g sałata – 10g pomidor bez skórki – 50g	Kawa zbożowa z mlekiem/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 – 60g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna – 30g (3,7,G) wędlina – 60g sałata – 10g papryka konserwowa – 20g pomidorki – 30g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna – 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
Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9)G Kotlet schabowy smażony – 120g (1,3,7) S Ziemniaki puree – 200g (7) G Surówka z marchewki i ananasa – 170g Sok – 200g	Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9)G Gotowana sztuka bitek wieprzowych gotowanych w lekkim sosie pomidorowym – 120g G Ziemniaki puree – 200g (7) G Surówka z marchewki i ananasa – 170g Sok – 200g	Rosół z makaronem brązowym z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9)G Gotowana sztuka bitek wieprzowych gotowanych w lekkim sosie pomidorowym – 120g G Ziemniaki z wody – 150g (7) G Surówka z marchewki – 170g woda – 200g	Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9)G Kotlet schabowy smażony – 120g (1,3,7) S Ziemniaki puree – 200g (7) G Surówka z marchewki i ananasa – 170g Sok – 200g	Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9)G Kotlet schabowy smażony – 120g (1,3,7) S Ziemniaki puree – 200g (7) 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) serek topiony – 40g (7) wędlina – 30g pomidor – 30g ogórek – 30g jabłko – 100g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) serek topiony – 40g (7) wędlina – 30g pomidor – 60g (bez skórki) jabłko pieczone – 100g (P)	Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) serek wiejski – 60g (7) wędlina – 30g pomidor – 20g ogórek – 45g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) serek topiony – 40g (7) wędlina – 30g pomidor – 20g ogórek – 45g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) serek topiony – 40g (7) wędlina – 30g pomidor – 30g ogórek – 35g jabłko – 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:	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] – 4	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: 23.06.2025, 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	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie
Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) wędlna – 30g sałata – 10g rzodkiewka – 15g ogórek – 45g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) wędlna – 30g sałata – 10g pomidor – 50g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) wędlna – 30g sałata – 10g rzodkiewka – 15g ogórek – 45g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) wędlna – 30g sałata – 10g rzodkiewka – 15g ogórek – 45g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) wędlna – 30g sałata – 10g rzodkiewka – 15g ogórek – 45g
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie
		Serek wiejski – 200g (7)	Serek wiejski – 200g (7)	Mus owocowy – 200g
Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad
Zupa brokułowa z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9) G Duszony gulasz wieprzowy z pomidorami – 120g D Kasza gryczana – 200g G Buraczki gotowane – 170g G Sok – 200g	Zupa ziemniaczana z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9) G Gotowany gulasz wieprzowy z cukinią – 120g G Ziemniaki puree z koperkiem – 320g G Buraczki gotowane – 170g G Sok – 200g	Zupa brokułowa z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9) G Duszony gulasz wieprzowy z pomidorami – 120g D Kasza gryczana – 150g G Surówka z buraczków surowych – 170g Woda – 200g	Zupa brokułowa z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9) G Duszony gulasz wieprzowy z pomidorami – 120g D Kasza gryczana – 200g G Buraczki gotowane – 170g G Sok – 200g	Zupa brokułowa z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9) G Duszony gulasz wieprzowy z pomidorami – 120g D Kasza gryczana – 200g G Buraczki gotowane – 170g G Sok – 200g
Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja
Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) pasta drobiowa– 30g wędlna – 60g papryka – 50g sałata – 10g jabłko – 100g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) pasta drobiowa– 30g wędlna – 60g pomidor bez skórki – 50g sałata – 10g jabłko – 100g	Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) pasta drobiowa– 30g wędlna – 60g papryka – 50g sałata – 10g jabłko – 100g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) pasta drobiowa– 30g wędlna – 60g papryka – 50g sałata – 10g jabłko – 100g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) pasta drobiowa– 30g wędlna – 60g papryka – 50g sałata – 10g jabłko – 100g
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] – 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	Posumowanie dnia: 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	Posumowanie dnia: 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	Posumowanie dnia: 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	Posumowanie dnia: 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

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 24.06.2025, wtorek

*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 z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g pasta kanapkowa z fasoli – 40g ogórek kiszony – 50g sałata – 10g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło - 20g (7) miód – 60g wędlina – 30g sałata - 10g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g pasta kanapkowa z fasoli – 40g ogórek kiszony – 50g sałata – 10g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g pasta kanapkowa z fasoli – 40g ogórek kiszony – 50g sałata – 10g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) wędlina – 30g pasta kanapkowa z fasoli – 40g ogórek kiszony – 50g sałata – 10g
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 pomidorowa z makaronem z oliwą – 300ml (1,7,9) G Gotowana potrawka z marchewką i groszkiem – 120g (1,7) G Ryż – 200g G Surówka z białej kapusty – 170g Sok – 200g	Zupa ryżowa – 300g (7,9) G Gotowana potrawka z kurczaka z marchewką – 120g (1,7) G ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G Gotowane buraczki- 170g G Sok – 200g	Zupa pomidorowa z makaronem brązowym z oliwą – 300ml (1,7,9) G Gotowana potrawka z marchewką i groszkiem – 120g (1,7) G Ryż brązowy – 150g G Surówka z białej kapusty – 170 Woda – 200g	Zupa pomidorowa z makaronem z oliwą – 300ml (1,7,9) G Gotowana potrawka z marchewką i groszkiem – 120g (1,7) G Ryż – 200g G Surówka z białej kapusty – 170g Sok – 200g	Zupa pomidorowa z makaronem z oliwą – 300ml (1,7,9) G Gotowana potrawka z marchewką i groszkiem – 120g (1,7) G Ryż – 200g G Surówka z białej kapusty – 170g Sok – 200g
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 – 50g papryka – 10g sałata – 5g	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) wędlina – 30g jajko gotowane – 50g (7) majonez – 10g (3,10) ogórek – 50g papryka – 20g 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	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	Serek homo naturalny – 150g (7)	Jabłko – 200g	Jabłko – 200g
Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	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	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	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	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	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: 25.06.2025, Środa

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. DIETA PODSTAWOWA	2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	4. DIETA KOBIETY W CIĄŻY MATKI KARMIĄCEJ	5. DIETA PODSTAWOWA PEDIATRYCZNA
Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie
Kawa zbożowa z mlekiem/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 – 50g sałata – 5g rzodkiewka – 10g	Kawa zbożowa z mlekiem/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 – 60g (bez skórki)	Kawa zbożowa z mlekiem/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 z mlekiem/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 – 50g sałata – 5g rzodkiewka – 10g	Kawa zbożowa z mlekiem/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 – 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
Zupa koperkowa z dodatkiem oliwy – 300ml (7,9) G Pieczona ryba z warzywami – 120g (4) P Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G Surówka z kapusty kiszzonej -170g Sok – 200g	Zupa koperkowa z dodatkiem oliwy – 300ml (7,9) G Gotowana ryba w sosie warzywnym – 170g (4) G Ziemniaki puree – 200g G Gotowane trio warzywne – 170g G Sok – 200g	Zupa koperkowa z dodatkiem oliwy – 300ml (7,9) G Pieczona ryba z warzywami – 120g (4) P Ziemniaki gotowane z koperkiem – 150g G Surówka z kapusty kiszzonej -170g Woda – 200g	Zupa koperkowa z dodatkiem oliwy – 300ml (7,9) G Pieczona ryba z warzywami – 120g (4) P Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G Surówka z kapusty kiszzonej -170g Sok – 200g	Zupa koperkowa z dodatkiem oliwy – 300ml (7,9) G Pieczona ryba z warzywami – 120g (4) P Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G Surówka z kapusty kiszzonej -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 Marchewka do pochrupania – 100g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) serek topiony – 40g (7) wędlina – 30g sałata – 5g papryka konserwowa – 45g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) serek topiony – 40g (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

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 26.06.2025, czwartek

**zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie*

1. DIETA PODSTAWOWA	2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	4. DIETA KOBIETY W CIĄŻY MATKI KARMiąCEJ	5. DIETA PODSTAWOWA PEDIATRYCZNA
Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie
Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 50g (7) wędlna– 30g pomidor – 50g sałata - 10g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło - 20g (7) wędlna – 30g miód- 60g pomidor – 60g (bez skórki) sałata - 10g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 50g (7) wędlna– 30g pomidor – 60g sałata - 10g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) wędlna– 30g ser żółty – 50g (7) pomidor – 50g sałata - 10g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 50g (7) wędlna– 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)
Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad
Grochówka dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9) G Duszony gulasz z indyka z marchewką i suszonymi pomidorami – 120g D Kasza jęczmienna – 200g (1) G Surówka z buraczków – 170g Sok – 200g	Zupa gryskowa z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9)G Gotowany gulasz z indyka z marchewką – 120g G Ziemniaki puree - 200g G Gotowane buraczki -170g G Sok – 200g	Grochówka dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9) G Duszony gulasz z indyka z marchewką i suszonymi pomidorami – 120g D Kasza jęczmienna – 150g (1) G Surówka z buraczków surowych – 170g Woda – 200g	Grochówka dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9) G Duszony gulasz z indyka z marchewką i suszonymi pomidorami – 120g D Kasza jęczmienna – 200g (1) G Surówka z buraczków – 170g Sok – 200g	Grochówka dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9) G Duszony gulasz z indyka z marchewką i suszonymi pomidorami – 120g D Kasza jęczmienna – 200g (1) G Surówka z buraczków – 170g Sok – 200g
Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja
Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlna – 60g serek topiony - 30g (7) ogórek kiszony– 60g jabłko – 100g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) wędlna – 30g serek topiony - 40g (7) pomidor bez skórki – 60g jabłko pieczone – 100g P	Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) wędlna – 60g serek topiony - 30g (7) ogórek kiszony– 60g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlna – 60g serek topiony - 30g (7) ogórek kiszony– 60g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlna – 60g serek topiony - 30g (7) ogórek kiszony– 60g jabłko – 100g
Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny
Budyń z sokiem – 150g (7) G	Budyń z sokiem – 150g (7) G	jogurt naturalny - 100g (7)	Budyń z sokiem – 150g (7) G	Budyń z sokiem – 150g (7) G
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

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 27.06.2025, 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	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie
Kawa zbożowa z mlekiem/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 – 30g ogórek – 30g	Kawa zbożowa z mlekiem/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 – 50g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło – 20g (7) ser żółty – 60g (7) serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 10g pomidor – 30g ogórek – 30g	Kawa zbożowa z mlekiem/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 – 30g ogórek – 30g	Kawa zbożowa z mlekiem/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 – 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)	Biskupci – 40g (1,3,7) jabłko – 100g
Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad
Zupa szczawiowa z dodatkiem oliwy– 300ml (7,9) G Ryba smażona w panierce – 120g (1,3,4) S Ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G Surówka z kiszanej kapusty– 170g Sok – 200g	Zupa grysikowa z dodatkiem oliwy– 300ml (1,7,9)G Gotowana ryba w sosie koperkowym- 120g (4,7)G Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G Gotowane trio warzywne – 170g G Sok – 200g	Zupa szczawiowa z dodatkiem oliwy– 300ml (7,9) G Ryba smażona – 120g (1,3,4) S Ziemniaki z wody z koperkiem – 150g G Surówka z kiszanej kapusty– 170g Woda – 200g	Zupa szczawiowa z dodatkiem oliwy– 300ml (7,9) G Ryba smażona w panierce – 120g (1,3,4) S Ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G Surówka z kiszanej kapusty– 170g Sok – 200g	Zupa szczawiowa z dodatkiem oliwy– 300ml (7,9) G Ryba smażona w panierce – 120g (1,3,4) 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) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) dżem – 40g pomidor – 30g papryka – 30g Jabłko – 100g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) miód – 30g twaróg – 60g (7) pomidor – 60g(bez skórki) jabłko – 100g	Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) wędlina – 30g pomidor – 30g papryka – 30g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) dżem – 40g pomidor – 30g papryka – 30g	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:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	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	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	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	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	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

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 28.06.2025, 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 z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami ryżowymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) parówka – 70g miód – 30g rzodkiewka – 15g pomidor – 45g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami ryżowymi – 200g (7) G Chleb pszenny – 100g (1) masło - 20g (7) parówka – 70g miód – 30g pomidor – 60g (bez skórki)	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) parówka – 70g serek fromage – 30g (7) rzodkiewka – 15g pomidor – 45g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami ryżowymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) parówka – 70g miód – 30g rzodkiewka – 15g pomidor – 45g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami ryżowymi – 200g (7) G Chleb zwykły – 100g (1) masło - 20g (7) parówka – 70g miód – 30g rzodkiewka – 15g pomidor – 56g
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie
		Serek wiejski z warzywami i słonecznikiem – 150g (7)	Serek wiejski z warzywami i słonecznikiem – 150g (7)	Koktajl bananowo czekoladowy na jogurcie – 200g (7)
Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad
Zupa krupnik z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9) G Wątróbka smażona z cebulką i jabłkiem – 120g S Ziemniaki puree – 200g (7) G Surówka z marchewki – 170g Sok -200g	Zupa cukiniowa – 300ml (1,7,9) G Gotowany filet z kurczaka z brokułem – 120g G Ziemniaki puree – 200g (7) G Gotowana marchewka – 170g G Sok – 200g	Zupa krupnik z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9) G Wątróbka smażona z cebulką i jabłkiem – 120g S Ziemniaki z wody – 150g G Surówka z marchewki – 170g Woda -200g	Zupa krupnik z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9) G Wątróbka smażona z cebulką i jabłkiem – 120g S Ziemniaki puree – 200g (7) G Surówka z marchewki – 170g Sok -200g	Zupa krupnik z dodatkiem oliwy – 300ml (1,7,9) G Gotowany filet z kurczaka z brokułem – 120g G Ziemniaki puree – 200g (7) G Surówka z marchewki – 170g Sok -200g
Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja
Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twaróg – 30g (7) pasta kanapkowa z ciecierzycy – 30g 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) pasta kanapkowa z ciecierzycy – 30g sałata – 10g papryka – 50g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twaróg – 30g (7) pasta kanapkowa z ciecierzycy – 30g sałata – 10g papryka – 50g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) twaróg – 30g (7) pasta kanapkowa z ciecierzycy – 30g sałata – 10g papryka – 50g Jabłko – 100g
Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny	Posiłek nocny
Galaretką z owocami – 150g	Galaretką z owocami – 150g	Kefir naturalny - 100g (7)	Galaretką z owocami – 150g	Galaretką z owocami – 150g
Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	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	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	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	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	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

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

Data: 29.06.2025, niedziela

**zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie*

1. DIETA PODSTAWOWA	2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	3. DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	4. DIETA KOBIETY W CIĄŻY MATKI KARMiąCEJ	5. DIETA PODSTAWOWA PEDIATRYCZNA
Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie
Kawa zbożowa z mlekiem/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 – 30g ogórek – 30g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 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 – 50g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 10g pomidor – 30g ogórek – 30g	Kawa zbożowa z mlekiem/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 – 30g ogórek – 30g	Kawa zbożowa z mlekiem/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 – 30g 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
Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy– 300ml (1,7,9) G Kotlet drobiowy mielony smażony – 120g (1,3,7) S Ziemniaki puree – 200g (7) G Surówka z kapusty białej – 170g Sok – 200g	Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy– 300ml (1,7,9) G Gotowane pulpety drobiowe w delikatnym sosie pomidorowym – 120g (1,3,7) G Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G Gotowana marchewka– 170g G Sok – 200g	Rosół z makaronem brązowym z dodatkiem oliwy– 300ml (1,7,9) G Kotlet drobiowy mielony smażony – 120g (1,3,7) S Ziemniaki z wody – 150g G Surówka z kapusty białej – 170g Woda – 200g	Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy– 300ml (1,7,9) G Kotlet drobiowy mielony smażony – 120g (1,3,7) S Ziemniaki puree – 200g (7) G Surówka z kapusty białej – 170g Sok – 200g	Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy– 300ml (1,7,9) G Kotlet drobiowy mielony smażony – 120g (1,3,7) S Ziemniaki puree – 200g (7) G Surówka z kapusty białej – 170g Sok – 200g
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 – 40g papryka – 20g jabłko – 100g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) miód – 30g twaróg – 60g (7) pomidor – 60g(bez skórki) jabłko pieczone – 100g P	Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) wędlina – 30g pomidor – 40g 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 – 30g	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:	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: 30.06.2025, 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	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie
Kawa zbożowa z mlekiem/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 – 60g	Kawa zbożowa z mlekiem/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 – 50g sałata – 10g	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata – 250g (1,7) pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 60g (7) wędlina – 30g ogórek – 70g	Kawa zbożowa z mlekiem/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 – 60g	Kawa zbożowa z mlekiem/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 – 60g
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 pieczarkowa z dodatkiem oliwy – 300g (1,7,9)G Pieczona sztuka piersi z kurczaka w sosie serowo brokułowym – 120g (1,7) P Ziemniaki z wody – 200g G Gotowana marchewka z masłem – 170g (7) G Sok - 200g	Zupa koperkowa – 300g (7,9)G Gotowana sztuka piersi z kurczaka w lekkim sosie szpinakowym – 120g (1,7) G Ziemniaki puree – 200g (G) Gotowane trio warzywne – 170g G Sok – 200g	Zupa pieczarkowa z dodatkiem oliwy – 300g (1,7,9)G Pieczona sztuka piersi z kurczaka w sosie serowo brokułowym – 120g (1,7) P Ziemniaki z wody – 150g G Gotowane trio warzywne – 170g G Woda - 200g	Zupa pieczarkowa z dodatkiem oliwy – 300g (1,7,9)G Pieczona sztuka piersi z kurczaka w sosie serowo brokułowym – 120g (1,7) P Ziemniaki z wody – 200g G Gotowana marchewka z masłem – 170g (7) G Sok - 200g	Zupa pieczarkowa z dodatkiem oliwy – 300g (1,7,9)G Pieczona sztuka piersi z kurczaka w sosie serowo brokułowym – 120g (1,7) P Ziemniaki z wody – 200g G Gotowana marchewka z masłem – 170g (7) G Sok - 200g
Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja
Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlina – 60g pasta rybna - 30g (4) papryka konserwowa – 50g sałata – 10g Jabłko – 100g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 135g (1) masło - 20g (7) wędlina – 60g pasta rybna - 30g (4) pomidor – 60g (bez skórki) Jabłko – 100g	Herbata – 250g pieczywo razowe – 135g (1) masło - 20g (7) wędlina – 60g pasta rybna - 30g (4) papryka konserwowa – 60g sałata – 10g jabłko – 50g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlina – 60g pasta rybna - 30g (4) papryka konserwowa – 50g sałata – 10g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 100g (1) Chleb razowy – 35g (1) masło - 20g (7) wędlina – 60g pasta rybna - 30g (4) papryka konserwowa – 50g 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:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	Posumowanie dnia:	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	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	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	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	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. 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