

Szpital Powiatowy im. Jana Pawła II w Bartoszycach
DZIAŁ ŻYWIENIA
środa 27 maja 2026

DIETA		Bogatoresztkowa		Bezsolna		Lekkostrawna		Podstawowa		Lekkostrawna		
I	ŚNIADANIE	1	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g
		2	Płatki kukurydziane na mleku 300ml *gluten/*mleko/	300g	Płatki kukurydziane na mleku 300ml *gluten/*mleko/	300g	Płatki kukurydziane na mleku 300ml *gluten/*mleko/	300g	Płatki kukurydziane na mleku 300ml *gluten/*mleko/	300g	Płatki kukurydziane na mleku 300ml *gluten/*mleko/	300g
		3	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g
		4	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g
		5	Pomidor 80g	80g	Pomidor 80g	80g	Pomidor 80g	80g	Pomidor 80g	80g	Pomidor 80g	80g
		6	Szynka wieprzowa 40g *soja/	40g	Szynka wieprzowa 40g *soja/	40g	Szynka wieprzowa 40g *soja/	40g	Szynka wieprzowa 40g *soja/	40g	Szynka wieprzowa 40g *soja/	40g
		7	Pieczywo razowe 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g
		8	Miód 25g 1szt	25g	Miód 25g 1szt	25g	Miód 25g 1szt	25g	Miód 25g 1szt	25g	Miód 25g 1szt	25g
		9										
		10										
II		1										
		2										
		3										
OBIAD		1	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g
		2	Zupa buraczkowa 300ml *seler/	300g	Zupa buraczkowa 300ml *seler/	300g	Zupa buraczkowa 300ml *seler/	300g	Zupa buraczkowa 300ml *seler/	300g	Zupa buraczkowa 300ml *seler/	300g
		3	Babka ziemniaczana 250g *jaja/	250g	Babka ziemniaczana 250g *jaja/	250g	Babka ziemniaczana 250g *jaja/	250g	Babka ziemniaczana 250g *jaja/	250g	Babka ziemniaczana 250g *jaja/	250g
		4	Surówka z marchewki i jabłka 100g *jaja/	100g	Surówka z marchewki i jabłka 100g *jaja/	100g	Surówka z marchewki i jabłka 100g *jaja/	100g	Surówka z kiszzonej kapusty 100g *jaja/	100g	Surówka z marchewki i jabłka 100g *jaja/	100g
		5										
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
Podwiec zorek		1										
		2										
		3										
KOLACJA	I	1	Salata 5g	5g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g
		2	Wędlina drobiowa 40g *soja/	40g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g
		3	Pieczywo razowe 100g *gluten/	100g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g
		4	Pomidor 80g	80g	Wędlina drobiowa 40g *soja/	40g	Wędlina drobiowa 40g *soja/	40g	Wędlina drobiowa 40g *soja/	40g	Wędlina drobiowa 40g *soja/	40g
		5	Masło 10g *mleko/	10g	Pomidor 80g	80g	Pomidor 80g	80g	Pomidor 80g	80g	Pomidor 80g	80g
		6	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g
		7										
		8										
		9										
		10										
II		1										
		2										
		3										
DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ												
kcal	wartość energetyczna	2964	wartość energetyczna	3034	wartość energetyczna	3034	wartość energetyczna	2980	wartość energetyczna	3034		
g	białko ogółem	128,92	białko ogółem	129,32	białko ogółem	129,32	białko ogółem	125,88	białko ogółem	129,32		
g	węglowodany ogółem	442,26	węglowodany ogółem	452,46	węglowodany ogółem	452,46	węglowodany ogółem	446,9	węglowodany ogółem	452,46		
g	w tym: cukry	61	w tym: cukry	60,601	w tym: cukry	60,601	w tym: cukry	58,7	w tym: cukry	60,601		
g	tłuszcze ogółem	95,195	tłuszcze ogółem	94,395	tłuszcze ogółem	94,395	tłuszcze ogółem	91,675	tłuszcze ogółem	94,395		
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	47,842	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	39,442	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	39,442	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	37,9	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	39,442		
g	błonnik	3870	błonnik	3738	błonnik	3738	błonnik	3876	błonnik	3738		
g	sód	3239	sód	1658	sód	2164,6	sód	1964	sód	2146,2		

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5. orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin
 (*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowane, (s) - smażone, (d) - duszone, (p) - pieczone, (gr) - grillowane
 W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.