

Szpital Powiatowy im. Jana Pawła II w Bartoszycach
DZIAŁ ŻYWIENIA
środa 16 lipca 2025

DIETA		Bogatoresztkowa		Bezsolna		Lekkostrawna		Podstawowa		Lekkostrawna	
ŚNIADANIE	I	1	Masło 10g *mleko/	10g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/
		2	Salata 5g	5g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/
		3	Pieczywo razowe 100g *gluten/	100g	Jajko 1 szt *jaja/	1g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g
		4	Jajko 1 szt *jaja/	1g	Pomidor 80g	80g	Jajko 1 szt *jaja/	1g	Jajko 1 szt *jaja/	1g	Jajko 1 szt *jaja/
		5	Pomidor 80g	80g	Herbata 250ml	250g	Pomidor 80g	80g	Pomidor 80g	80g	Pomidor 80g
	II	6	Herbata 250ml	250g	Wędlina drobiowa 40g *soja/	40g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml
		7	Wędlina drobiowa 40g *soja/	40g	Kasza kukurydziana na mleku 300ml *mleko/	300g	Wędlina drobiowa 40g *soja/	40g	Wędlina drobiowa 40g *soja/	40g	Wędlina drobiowa 40g *soja/
		8	Kasza kukurydziana na mleku 300ml *mleko/	300g			Kasza kukurydziana na mleku 300ml *mleko/	300g	Kasza kukurydziana na mleku 300ml *mleko/	300g	Kasza kukurydziana na mleku 300ml *mleko/
		9									
		10									
OBIAD		1									
		2	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g	
		3	Makaron ze szpinakiem i kurczakiem 300g *gluten/*jaja/*mleko/	300g	Makaron ze szpinakiem i kurczakiem 300g *gluten/*jaja/*mleko/	300g	Makaron ze szpinakiem i kurczakiem 300g *gluten/*jaja/*mleko/	300g	Makaron z kurczakiem i pieczarkami 300g *gluten/*jaja/	300g	
		4	Jabłko 1szt	100g	Jabłko 1szt	100g	Jabłko 1szt	100g	Jabłko 1szt	100g	Sos koperkowy 70ml
		5	Zupa buraczkowa 300ml *seler/	300g	Zupa buraczkowa 300ml *seler/	300g	Zupa buraczkowa 300ml *seler/	300g	Barszcz ukraiński 300ml *mleko/*seler/	0g	Pulpet pieczony 100g *gluten/*jaja/
		6									Zupa kalafiorowa 300ml
		7									300g
		8									Surówka z marchewki i jabłka 100g *jaja/
		9									100g
		10									
Podwieczorek		1			Sok pomidorowy 150ml	150g					
		2									
		3									
KOLACJA	I	1	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/
		2	Pieczywo razowe 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Salata 5g
		3	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Szynka wieprzowa 40g *soja/
		4	Twarożek z natką 70g *mleko/	70g	Twarożek z natką 70g *mleko/	70g	Twarożek z natką 70g *mleko/	70g	Twarożek z natką 70g *mleko/	70g	Herbata 250ml
		5	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Pasta z soczewicy z marchewką 80g *jaja/*mleko/
		6									80g
		7									Pomidor 80g
		8									80g
		9									
		10									
	II	1									
		2									
		3									
DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ											
kcal		wartość energetyczna	2244,3	wartość energetyczna	2334,6	wartość energetyczna	2314,3	wartość energetyczna	2313	wartość energetyczna	1918
g		białko ogółem	124,69	białko ogółem	126,22	białko ogółem	125,09	białko ogółem	127	białko ogółem	103,5
g		węglowodany ogółem	282,75	węglowodany ogółem	297,76	węglowodany ogółem	293	węglowodany ogółem	270,64	węglowodany ogółem	225,09
g		w tym: cukry	27,786	w tym: cukry	27,531	w tym: cukry	27,386	w tym: cukry	22,706	w tym: cukry	28
g		tłuszcze ogółem	81,267	tłuszcze ogółem	80,757	tłuszcze ogółem	80,467	tłuszcze ogółem	88,732	tłuszcze ogółem	78,528
g		w tym: nasycone kw. tłuszczowe	31,554	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	24,734	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	23,154	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	21,084	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	27,399
g		błonnik	3445	błonnik	3602	błonnik	3313	błonnik	2894	błonnik	4501
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.