

Szpital Powiatowy im. Jana Pawła II w Bartoszycach

DZIAŁ ŻYWIENIA

piątek 18 lipca 2025

DIETA		Bogatoresztkowa		Bezsolna		Lekkostrawna		Podstawowa		Lekkostrawna		
ŚNIADANIE	I	1	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Pieczycwo pszenne 100g *gluten/	100g
		2	Pieczycwo razowe 100g *gluten/	100g	Pieczycwo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczycwo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczycwo pszenne 100g *gluten/	100g	Masło 10g *mleko/	10g
		3	Zacierka na mleku 300ml *gluten/*jaja/*mleko/	300g	Zacierka na mleku 300ml *gluten/*jaja/*mleko/	300g	Zacierka na mleku 300ml *gluten/*jaja/*mleko/	300g	Zacierka na mleku 300ml *gluten/*jaja/*mleko/	300g	Salata 5g	5g
		4	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Jajko 1 szt *jaja/	1g
		5	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Pomidor 80g	80g
		6	Keczap 15g *soja/*seler/	10g	Keczap 15g *soja/*seler/	10g	Keczap 15g *soja/*seler/	10g	Keczap 15g *soja/*seler/	10g	Herbata 250ml	250g
		7	Parówka 2szt *soja/*gorczyca/	104g	Parówka 2szt *soja/*gorczyca/	104g	Parówka 2szt *soja/*gorczyca/	104g	Parówka 2szt *soja/*gorczyca/	104g	Wędlina drobiowa 40g *soja/	40g
		8									Kasza kukurydziana na mleku 300ml *mleko/	300g
		9										
		10										
	II	1										
		2										
		3										
OBİAD	1	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g	
	2	Bukiet warzyw 100g *mleko/	100g	Bukiet warzyw 100g *mleko/	100g	Bukiet warzyw 100g *mleko/	100g	Surówka z białej kapusty 100g *jaja/	100g	Makaron ze szpinakiem i kurczakiem 300g *gluten/*jaja/*mleko/	300g	
	3	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Jabłko 1szt	100g	
	4	Zupa szpinakowa 300ml	300g	Zupa szpinakowa 300ml	300g	Zupa szpinakowa 300ml	300g	Udko pieczone 100g	100g	Zupa buraczkowa 300ml *seler/	300g	
	5	Udko pieczone 100g	100g	Udko pieczone 100g	100g	Udko pieczone 100g	100g	Zupa szczawiowa 300ml *jaja/*mleko/*seler/	300g			
	6											
	7											
	8											
	9											
	10											
Podwiecz zorek	1											
	2											
	3											
Kolacja	I	1	Masło 10g *mleko/	10g	Pieczycwo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczycwo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczycwo pszenne 100g *gluten/	100g	Masło 10g *mleko/	10g
		2	Salata 5g	5g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Pieczycwo pszenne 100g *gluten/	100g
		3	Pieczycwo razowe 100g *gluten/	100g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g
		4	Paprykarz 100g *jaja/*soja/*seler/	100g	Paprykarz 100g *jaja/*soja/*seler/	100g	Paprykarz 100g *jaja/*soja/*seler/	100g	Paprykarz 100g *jaja/*soja/*seler/	100g	Twarożek z natką 70g *mleko/	70g
		5	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
	II	1										
		2										
		3										
DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ												
kcal	wartość energetyczna	44913	wartość energetyczna	2809	wartość energetyczna	2809	wartość energetyczna	3023	wartość energetyczna	2314,3		
g	białko ogółem	1283	białko ogółem	115,45	białko ogółem	115,45	białko ogółem	138,77	białko ogółem	125,09		
g	węglowodany ogółem	10497	węglowodany ogółem	370	węglowodany ogółem	370	węglowodany ogółem	348,11	węglowodany ogółem	293		
g	w tym: cukry	347,91	w tym: cukry	30,709	w tym: cukry	30,709	w tym: cukry	29,315	w tym: cukry	27,386		
g	tłuszcz ogółem	447,16	tłuszcz ogółem	109,76	tłuszcz ogółem	109,76	tłuszcz ogółem	130,9	tłuszcz ogółem	80,467		
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	1704	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	31,99	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	31,99	w tym: nasycone kw. tłuszczowe		w tym: nasycone kw. tłuszczowe	23,154		
g	błonnik	95195	błonnik	4577	błonnik	4577	błonnik	2894	błonnik	3313		
g	sól	3239	sól	1658	sól	2164,6	sól	1964	sól	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.