

Szpital Powiatowy im. Jana Pawła II w Bartoszycach
DZIAŁ ŻYWIENIA
sobota 19 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	Masło 10g *mleko/
		2	Pieczywo razowe 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	
		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	
		4	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	
		5	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	
		6	Kecup 15g *soja/*seler/	10g	Kecup 15g *soja/*seler/	10g	Kecup 15g *soja/*seler/	10g	Kecup 15g *soja/*seler/	10g	
		7	Parówka 2szt *soja/*gorczyca/	104g	Parówka 2szt *soja/*gorczyca/	104g	Parówka 2szt *soja/*gorczyca/	104g	Parówka 2szt *soja/*gorczyca/	104g	
		8									
		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/	
	2	Bukiet warzyw 100g *mleko/	100g	Bukiet warzyw 100g *mleko/	100g	Bukiet warzyw 100g *mleko/	100g	Surówka z białej kapusty 100g *jaja/	100g	Bukiet warzyw 100g *mleko/	
	3	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Ziemniaki 200g *mleko/	
	4	Zupa szpinakowa 300ml	300g	Zupa szpinakowa 300ml	300g	Zupa szpinakowa 300ml	300g	Udko pieczone 100g	100g	Zupa szpinakowa 300ml	
	5	Udko pieczone 100g	100g	Udko pieczone 100g	100g	Udko pieczone 100g	100g	Zupa szczawiowa 300ml *jaja/*mleko/*seler/	300g	Udko pieczone 100g	
	6										
	7										
	8										
	9										
	10										
Podwieczorek	1										
	2										
	3										
Kolacja	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	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 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	Paprykarz 100g *jaja/*soja/*seler/
		5	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml
		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	2809	
g	białko ogółem	1283	białko ogółem	115,45	białko ogółem	115,45	białko ogółem	138,77	białko ogółem	115,45	
g	węglowodany ogółem	10497	węglowodany ogółem	370	węglowodany ogółem	370	węglowodany ogółem	348,11	węglowodany ogółem	370	
g	w tym: cukry	347,91	w tym: cukry	30,709	w tym: cukry	30,709	w tym: cukry	29,315	w tym: cukry	30,709	
g	tłuszcze ogółem	447,16	tłuszcze ogółem	109,76	tłuszcze ogółem	109,76	tłuszcze ogółem	130,9	tłuszcze ogółem	109,76	
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	26,918	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	31,99	
g	błonnik	95195	błonnik	4577	błonnik	4577	błonnik	4474	błonnik	4577	
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: (q) - 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.