

Szpital Powiatowy im. Jana Pawła II w Bartoszycach
DZIAŁ ŻYWIENIA
piątek 19 września 2025

DIETA		Bogatoresztkowa		Bezsolna		Lekkostrawna		Podstawowa		Lekkostrawna	
ŚNIADANIE	I	1	Masło 10g *mleko/ 10g	Pieczycwo pszenne 100g *gluten/ 100g	Pieczycwo pszenne 100g *gluten/ 100g	Pieczycwo pszenne 100g *gluten/ 100g	Pieczycwo pszenne 100g *gluten/ 100g	Pieczycwo pszenne 100g *gluten/ 100g	Pieczycwo pszenne 100g *gluten/ 100g		
		2	Pieczycwo razowe 100g *gluten/ 100g	Masło 10g *mleko/ 10g	Masło 10g *mleko/ 10g	Masło 10g *mleko/ 10g	Masło 10g *mleko/ 10g	Masło 10g *mleko/ 10g			
		3	Kasza manna na mleku 300ml *gluten/*mleko/ 300g	Kasza manna na mleku 300ml *gluten/*mleko/ 300g	Kasza manna na mleku 300ml *gluten/*mleko/ 300g	Kasza manna na mleku 300ml *gluten/*mleko/ 300g	Kasza manna na mleku 300ml *gluten/*mleko/ 300g				
		4	Salata 5g 5g	Salata 5g 5g	Salata 5g 5g	Salata 5g 5g	Salata 5g 5g				
		5	Pomidor 80g 80g	Pomidor 80g 80g	Pomidor 80g 80g	Pasta z brokuła i jajka 100g *jaja/*gorczyca/ 100g	Pomidor 80g 80g				
		6	Pasta z brokuła i jajka 100g *jaja/*gorczyca/ 100g	Pasta z brokuła i jajka 100g *jaja/*gorczyca/ 100g	Pasta z brokuła i jajka 100g *jaja/*gorczyca/ 100g	Papryka konserwowa 80g 80g	Pasta z brokuła i jajka 100g *jaja/*gorczyca/ 100g				
		7	Herbata 250ml 250g	Herbata 250ml 250g	Herbata 250ml 250g	Herbata 250ml 250g	Herbata 250ml 250g				
		8									
		9									
		10									
	II	1									
		2									
		3									
OBIAD	I	1	Kompot 250ml *jaja/ 250g	Kompot 250ml *jaja/ 250g	Kompot 250ml *jaja/ 250g	Kompot 250ml *jaja/ 250g	Kompot 250ml *jaja/ 250g	Kompot 250ml *jaja/ 250g			
		2	Zupa koperkowa z ryżem 300ml *seler/ 300g	Zupa koperkowa z ryżem 300ml *seler/ 300g	Zupa koperkowa z ryżem 300ml *seler/ 300g	Marchew gotowana z groszkiem 100g *gluten/*mleko/ 100g	Zupa koperkowa z ryżem 300ml *seler/ 300g				
		3	Marchew gotowana 100g *gluten/*mleko/ 100g	Marchew gotowana 100g *gluten/*mleko/ 100g	Marchew gotowana 100g *gluten/*mleko/ 100g	Kotlet rybny 100g *gluten/*jaja/ 100g	Marchew gotowana 100g *gluten/*mleko/ 100g				
		4	Pulpet rybny 100g *gluten/*jaja/ 100g	Pulpet rybny 100g *gluten/*jaja/ 100g	Pulpet rybny 100g *gluten/*jaja/ 100g	Ziemniaki 200g *mleko/ 200g	Pulpet rybny 100g *gluten/*jaja/ 100g				
		5	Ziemniaki 200g *mleko/ 200g	Ziemniaki 200g *mleko/ 200g	Ziemniaki 200g *mleko/ 200g	Surówka z kapusty pekińskiej 100g *jaja/ 100g	Ziemniaki 200g *mleko/ 200g				
		6	Surówka z kapusty pekińskiej 100g *jaja/ 100g	Surówka z kapusty pekińskiej 100g *jaja/ 100g	Surówka z kapusty pekińskiej 100g *jaja/ 100g	Sos 70ml *gluten/*jaja/ 70g	Surówka z kapusty pekińskiej 100g *jaja/ 100g				
		7	Sos 70ml *gluten/*jaja/ 70g	Sos 70ml *gluten/*jaja/ 70g	Sos 70ml *gluten/*jaja/ 70g	Zupa kapuśniak 300ml *jaja/ 300g	Sos 70ml *gluten/*jaja/ 70g				
		8									
		9									
		10									
Podwieczorek	I	1									
		2									
		3									
KOLACJA	I	1	Masło 10g *mleko/ 10g	Masło 10g *mleko/ 10g	Masło 10g *mleko/ 10g	Masło 10g *mleko/ 10g	Masło 10g *mleko/ 10g	Masło 10g *mleko/ 10g			
		2	Dżem wiśniowy 50g 50g	Dżem wiśniowy 50g 50g	Dżem wiśniowy 50g 50g	Dżem wiśniowy 50g 50g	Dżem wiśniowy 50g 50g				
		3	Kawa inka 250ml *gluten/*mleko/ 250g	Kawa inka 250ml *gluten/*mleko/ 250g	Kawa inka 250ml *gluten/*mleko/ 250g	Kawa inka 250ml *gluten/*mleko/ 250g	Kawa inka 250ml *gluten/*mleko/ 250g				
		4	Drożdżówka 100g *gluten/*jaja/*mleko/ 100g	Drożdżówka 100g *gluten/*jaja/*mleko/ 100g	Drożdżówka 100g *gluten/*jaja/*mleko/ 100g	Drożdżówka 100g *gluten/*jaja/*mleko/ 100g	Drożdżówka 100g *gluten/*jaja/*mleko/ 100g				
		5	Twaróg 100g 100g	Twaróg 100g 100g	Twaróg 100g 100g	Twaróg 100g 100g	Twaróg 100g 100g				
		6									
		7									
		8									
		9									
		10									
	II	1									
		2									
		3									
DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ											
kcal	wartość energetyczna	2406	wartość energetyczna	2441	wartość energetyczna	2441	wartość energetyczna	2604	wartość energetyczna	2441	
g	białko ogółem	112,21	białko ogółem	112,41	białko ogółem	112,41	białko ogółem	119,13	białko ogółem	112,41	
g	węglowodany ogółem	316,26	węglowodany ogółem	321,36	węglowodany ogółem	321,36	węglowodany ogółem	356,72	węglowodany ogółem	321,36	
g	w tym: cukry	46,884	w tym: cukry	46,684	w tym: cukry	24,525	w tym: cukry	49,625	w tym: cukry	46,684	
g	tłuszcze ogółem	89,713	tłuszcze ogółem	89,313	tłuszcze ogółem	89,313	tłuszcze ogółem	91,752	tłuszcze ogółem	89,313	
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	30,957	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	26,757	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	26,757	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	33,979	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	26,757	
g	błonnik	4163	błonnik	4097	błonnik	4097	błonnik	4400,4	błonnik	4097	
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.