

Szpital Powiatowy im. Jana Pawła II w Bartoszycach
DZIAŁ ŻYWIENIA
poniedziałek 22 września 2025

DIETA		Bogatoresztkowa		Bezsolna		Lekkostrawna		Podstawowa		Lekkostrawna		
ŚNIADANIE	I	1	Masło 10g *mleko/	10g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g
		2	Kasza manna na mleku 300ml *gluten/*mleko/	300g	Masło 10g *mleko/	10g	Szynka wieprzowa 40g *soja/	40g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Szynka wieprzowa 40g *soja/	40g
		3	Pieczywo razowe 100g *gluten/	100g	Kasza manna na mleku 300ml *gluten/*mleko/	300g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Ser żółty 40g *jaja/	40g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g
		4	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g		
		5	Wędlina drobiowa 40g *soja/	40g	Wędlina drobiowa 40g *soja/	40g	Herbata 250ml	250g	Papryka 70g	70g		
		6	Pomidor 80g	80g	Pomidor 80g	80g	Kasza jęczmiennna na mleku 300ml *mleko/	300g	Herbata 250ml	250g		
		7	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Pomidor 80g	80g	Kasza jęczmiennna na mleku 300ml *mleko/	300g		
		8										
		9										
		10										
II	1											
	2											
	3											
OBIAD	1	Gulasz wieprzowy 150g *jaja/*seler/	150g	Kasza jęczmienna 200g	200g	Kisiel 250ml *jaja/	250g	Surówka z kiszonej kapusty 100g *jaja/	100g	Kompot 250ml *jaja/	250g	
	2	Kasza gryczana 200g *gluten/	200g	Gulasz wieprzowy 150g *jaja/*seler/	150g	Sztukia mięsa z piersi w sosie 150g *jaja/*seler/	150g	Kisiel 250ml *jaja/	250g	Zupa koperkowa z ryżem 300ml *seler/	300g	
	3	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g	Bukiet warzyw 100g *mleko/	100g	Sztukia mięsa z piersi w sosie 150g *jaja/*seler/	150g	Marchew gotowana 100g *gluten/*mleko/	100g	
	4	Zupa z brokuła 300ml	300g	Zupa z brokuła 300ml	300g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Pulpet rybny 100g *gluten/*jaja/	100g	
	5	Mizeria 100g *mleko/	100g	Mizeria 100g *mleko/	100g	Zupa pomidorowa z makaronem 300ml *gluten/*jaja/	300g	Zupa pomidorowa z makaronem 300ml *gluten/*jaja/	300g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	
	6									Surówka z kapusty pekińskiej 100g *jaja/	100g	
	7									Sos 70ml *gluten/*jaja/	70g	
	8											
	9											
	10											
Podwieczorek	1											
	2											
	3											
Kolacja	I	1	Naleśniki z dżemem 2szt	2g	Naleśniki z dżemem 2szt	2g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Masło 10g *mleko/	10g
		2	*gluten/*mleko/	250g	*gluten/*mleko/	250g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Dżem wiśniowy 50g	50g
		3					Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Kawa inka 250ml *gluten/*mleko/	250g
		4					Wędlina drobiowa 40g *soja/	40g	Kiełbasa biała parzona 100g	100g	Drożdżówka 100g *gluten/*jaja/*mleko/	100g
		5					Herbata 250ml	250g	Musztarda 20g *soja/*gorczyca/	10g	Twaróg 100g	100g
		6					Pomidor 80g	80g	Herbata 250ml	250g		
		7							Pomidor 80g	80g		
		8										
		9										
		10										
II	1											
	2											
	3											
DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ												
kcal	wartość energetyczna	2313	wartość energetyczna	2106	wartość energetyczna	2106	wartość energetyczna	1983	wartość energetyczna	2441		
g	białko ogółem	104,78	białko ogółem	92,939	białko ogółem	92,939	białko ogółem	84,314	białko ogółem	112,41		
g	węglowodany ogółem	340,59	węglowodany ogółem	304,05	węglowodany ogółem	304,05	węglowodany ogółem	304,47	węglowodany ogółem	321,36		
g	w tym: cukry	44,955	w tym: cukry	22,705	w tym: cukry	22,705	w tym: cukry	24,453	w tym: cukry	46,684		
g	łuszcze ogółem	70,074	łuszcze ogółem	70,399	łuszcze ogółem	70,399	łuszcze ogółem	59,48	łuszcze ogółem	89,313		
g	w tym: nasycone kw. łuszczowe	27,817	w tym: nasycone kw. łuszczowe	31,352	w tym: nasycone kw. łuszczowe	31,352	w tym: nasycone kw. łuszczowe	29,552	w tym: nasycone kw. łuszczowe	26,757		
g	łonnik	3342	łonnik	4097	łonnik	4097	łonnik	3386	łonnik	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.