

Szpital Powiatowy im. Jana Pawła II w Bartoszycach

DZIAŁ ŻYWIENIA

czwartek 24 lipca 2025

DIETA		Bogatoresztkowa		Bezsolna		Lekkostrawna		Podstawowa		Lekkostrawna			
ŚNIADANIE	I	1	Masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	Masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	Masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	Masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	Masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	
		2	Płatki kukurydziane na mleku 300ml <i>*gluten/*mleko/</i>	300g	Płatki kukurydziane na mleku 300ml <i>*gluten/*mleko/</i>	300g	Płatki kukurydziane na mleku 300ml <i>*gluten/*mleko/</i>	300g	Płatki kukurydziane na mleku 300ml <i>*gluten/*mleko/</i>	300g	Płatki kukurydziane na mleku 300ml <i>*gluten/*mleko/</i>	300g	
		3	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	
		4	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	
		5	Parówka 2szt <i>*soja/*gorczyca/</i>	104g	Parówka 2szt <i>*soja/*gorczyca/</i>	104g	Parówka 2szt <i>*soja/*gorczyca/</i>	104g	Parówka 2szt <i>*soja/*gorczyca/</i>	104g	Parówka 2szt <i>*soja/*gorczyca/</i>	104g	
		6	Kecup 15g <i>*soja/*seler/</i>	10g	Kecup 15g <i>*soja/*seler/</i>	10g	Kecup 15g <i>*soja/*seler/</i>	10g	Kecup 15g <i>*soja/*seler/</i>	10g	Kecup 15g <i>*soja/*seler/</i>	10g	
		7	Bułka grahamka 1szt	0g	Bułka zwykła 1szt <i>*gluten/</i>	0g	Bułka zwykła 1szt <i>*gluten/</i>	0g	Pomidor 80g	80g	Bułka zwykła 1szt <i>*gluten/</i>	0g	
		8	Pomidor 80g	80g	Pomidor 80g	80g	Pomidor 80g	80g	Bułka grahamka 1szt	0g	Pomidor 80g	80g	
		9											
		10											
II		1					Galaretką z owocami 150g	150g			Galaretką z owocami 150g	150g	
		2											
		3											
OBIAD		1	Kompot 250ml <i>*jaja/</i>	250g	Kompot 250ml <i>*jaja/</i>	250g	Kompot 250ml <i>*jaja/</i>	250g	Kompot 250ml <i>*jaja/</i>	250g	Kompot 250ml <i>*jaja/</i>	250g	
		2	Ryż 200g	200g	Ryż 200g	200g	Ryż 200g	200g	Ryż 200g	200g	Ryż 200g	200g	
		3	Leczo z kurczakiem 200g <i>*jaja/</i>	200g	Leczo z kurczakiem 200g <i>*jaja/</i>	200g	Leczo z kurczakiem 200g <i>*jaja/</i>	200g	Leczo z kurczakiem i papryką 200g <i>*jaja/</i>	200g	Leczo z kurczakiem 200g <i>*jaja/</i>	200g	
		4	Zupa szpinakowa 300ml	300g	Zupa szpinakowa 300ml	300g	Zupa szpinakowa 300ml	300g	Bukiet warzyw 100g <i>*mleko/</i>	100g	Zupa szpinakowa 300ml	300g	
		5	Bukiet warzyw 100g <i>*mleko/</i>	100g	Bukiet warzyw 100g <i>*mleko/</i>	100g	Bukiet warzyw 100g <i>*mleko/</i>	100g	Zupa ogórkowa 300ml <i>*mleko/</i>	300g	Bukiet warzyw 100g <i>*mleko/</i>	100g	
		6											
		7											
		8											
		9											
		10											
Podwieczorek		1											
		2											
		3											
Kolacja	I	1	Salata 5g	5g	Pieczywo pszenne 100g <i>*gluten/</i>	100g	Pieczywo pszenne 100g <i>*gluten/</i>	100g	Pieczywo pszenne 100g <i>*gluten/</i>	100g	Pieczywo pszenne 100g <i>*gluten/</i>	100g	
		2	Wędlina drobiowa 40g <i>*soja/</i>	40g	Masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	Masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	Masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	Masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	
		3	Pieczywo razowe 100g <i>*gluten/</i>	100g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	
		4	Pomidor 80g	80g	Wędlina drobiowa 40g <i>*soja/</i>	40g	Wędlina drobiowa 40g <i>*soja/</i>	40g	Wędlina drobiowa 40g <i>*soja/</i>	40g	Wędlina drobiowa 40g <i>*soja/</i>	40g	
		5	Masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	Pomidor 80g	80g	Pomidor 80g	80g	Pomidor 80g	80g	Pomidor 80g	80g	
		6	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	
		7											
		8											
		9											
		10											
	II		1										
			2										
			3										
DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ													
kcal	wartość energetyczna	2520	wartość energetyczna	2849	wartość energetyczna	2867	wartość energetyczna	2601	wartość energetyczna	2867			
g	białko ogółem	106,49	białko ogółem	114,69	białko ogółem	116	białko ogółem	99,282	białko ogółem	116			
g	węglowodany ogółem	303,41	węglowodany ogółem	365,11	węglowodany ogółem	366,29	węglowodany ogółem	329,11	węglowodany ogółem	366,29			
g	w tym: cukry	50,527	w tym: cukry	52,227	w tym: cukry	52,937	w tym: cukry	49,979	w tym: cukry	52,937			
g	tłuszcze ogółem	110,62	tłuszcze ogółem	114,62	tłuszcze ogółem	115,61	tłuszcze ogółem	109,58	tłuszcze ogółem	115,61			
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	30,04	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	27,64	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	27,83	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	26,265	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	27,83			
g	blonnik	4551	blonnik	4887	blonnik	4901	blonnik	4646	blonnik	4901			
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, (qr) - grillowane
 W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.