

Szpital Powiatowy im. Jana Pawła II w Bartoszycach
DZIAŁ ŻYWIENIA
wtorek 23 września 2025

DIETA		Bogatoresztkowa		Bezsolna		Lekkostrawna		Podstawowa		Lekkostrawna		
ŚNIADANIE	I	1	Hebata 250ml	250g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	
		2	Pieczywo razowe 100g *gluten/	100g	Hebata 250ml	250g	Hebata 250ml	250g	Hebata 250ml	250g	Hebata 250ml	
		3	Płatki owsiane na mleku 300ml *gluten/*mleko/	300g	Płatki owsiane na mleku 300ml *gluten/*mleko/	300g	Płatki owsiane na mleku 300ml *gluten/*mleko/	300g	Płatki owsiane na mleku 300ml *gluten/*mleko/	300g	Płatki owsiane na mleku 300ml *gluten/*mleko/	
		4	Wędlina drobiowa 40g *soja/	40g	Wędlina drobiowa 40g *soja/	40g	Wędlina drobiowa 40g *soja/	40g	Wędlina drobiowa 40g *soja/	40g	Wędlina drobiowa 40g *soja/	
		5	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	
		6	Pasta z twarogu 70g	70g	Pasta z twarogu 70g	70g	Pasta z twarogu 70g	70g	Pasta z twarogu 70g	70g	Pasta z twarogu 70g	
		7										
		8										
		9										
		10										
	II	1										
		2										
		3										
OBIAD	1	Bitka w sosie 150g *gluten/*jaja/	150g	Bitka w sosie 150g *gluten/*jaja/	150g	Bitka w sosie 150g *gluten/*jaja/	150g	Rosół z makaronem 300ml *gluten/*jaja/*seler/	300g	Bitka w sosie 150g *gluten/*jaja/	150g	
	2	Surówka z pekińskiej 100g *jaja/	100g	Surówka z pekińskiej 100g *jaja/	100g	Surówka z pekińskiej 100g *jaja/	100g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Surówka z pekińskiej 100g *jaja/	100g	
	3	Rosół z makaronem 300ml *gluten/*jaja/*seler/	300g	Rosół z makaronem 300ml *gluten/*jaja/*seler/	300g	Rosół z makaronem 300ml *gluten/*jaja/*seler/	300g	Kompot 250ml *jaja/	250g	Rosół z makaronem 300ml *gluten/*jaja/*seler/	300g	
	4	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Bigos 200g *jaja/	200g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	
	5	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g			Kompot 250ml *jaja/	250g	
	6											
	7											
	8											
	9											
	10											
Podwieczorek	1											
	2											
	3											
Kolacja	I	1	Hebata 250ml	250g	Hebata 250ml	250g	Hebata 250ml	250g	Hebata 250ml	250g	Masło 10g *mleko/	10g
		2	Pieczywo razowe 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Dżem wiśniowy 50g	50g
		3	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Kawa inka 250ml *gluten/*mleko/	250g
		4	Jajko 1 szt *jaja/	1g	Jajko 1 szt *jaja/	1g	Jajko 1 szt *jaja/	1g	Jajko 1 szt *jaja/	1g	Drożdżówka 100g *gluten/*jaja/*mleko/	100g
		5	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Twaróg 100g	100g
		6	Szynka wieprzowa 40g *soja/	40g	Szynka wieprzowa 40g *soja/	40g	Szynka wieprzowa 40g *soja/	40g	Szynka wieprzowa 40g *soja/	40g		
		7										
		8										
		9										
		10										
	II	1										
		2										
		3										
DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ												
kcal	wartość energetyczna	2164	wartość energetyczna	2234	wartość energetyczna	2234	wartość energetyczna	2387	wartość energetyczna	2441		
g	białko ogółem	122,4	białko ogółem	122,8	białko ogółem	122,8	białko ogółem	126,78	białko ogółem	112,41		
g	węglowodany ogółem	284,75	węglowodany ogółem	295	węglowodany ogółem	295	węglowodany ogółem	292	węglowodany ogółem	321,36		
g	w tym: cukry	22,486	w tym: cukry	22,086	w tym: cukry	22,086	w tym: cukry	21,296	w tym: cukry	46,684		
g	tłuszcze ogółem	74,019	tłuszcze ogółem	73,219	tłuszcze ogółem	73,219	tłuszcze ogółem	90,262	tłuszcze ogółem	89,313		
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	35,285	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	26,885	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	26,885	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	27,35	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	26,757		
g	błonnik	4891	błonnik	4759	błonnik	4759	błonnik	4593	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.