

Szpital Powiatowy im. Jana Pawła II w Bartoszycach
DZIAŁ ŻYWIENIA
piątek 25 lipca 2025

DIETA		Bogatoresztkowa		Bezsolna		Lekkostrawna		Podstawowa		Lekkostrawna			
ŚNIADANIE	I	1	Masło 10g *mleko/	10g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Masło 10g *mleko/	10g	
		2	Pieczywo razowe 100g *gluten/	100g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Płatki kukurydziane na mleku 300ml *gluten/*mleko/	300g	
		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	Salata 5g	5g	
		4	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Herbata 250ml	250g	
		5	Pomidor 80g	80g	Pomidor 80g	80g	Pomidor 80g	80g	Pasta z brokuła i jajka 100g *jaja/*gorczyca/		Parówka 2szt *soja/*gorczyca/	104g	
		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			Ketchup 15g *soja/*seler/	10g	
		7	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g			Bułka zwykła 1szt *gluten/	0g	
		8									Pomidor 80g	80g	
		9											
		10											
II		1									Galaretką z owocami 150g	150g	
		2											
		3											
		4											
OBİAD		1	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	Ryż 200g	200g	Ryż 200g	200g	
		3	Marchew gotowana 100g *gluten/*mleko/	100g	Marchew gotowana 100g *gluten/*mleko/	100g	Marchew gotowana 100g *gluten/*mleko/	100g	Leczo z kurczakiem i papryką 200g *jaja/	200g	Leczo z kurczakiem 200g *jaja/	200g	
		4	Pulpet rybny 100g *gluten/*jaja/	100g	Pulpet rybny 100g *gluten/*jaja/	100g	Pulpet rybny 100g *gluten/*jaja/	100g	Bukiet warzyw 100g *mleko/	100g	Zupa szpinakowa 300ml	300g	
		5	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Zupa ogórkowa 300ml *mleko/	300g	Bukiet warzyw 100g *mleko/	100g	
		6	Surówka z kapusty pekińskiej 100g *jaja/	100g	Surówka z kapusty pekińskiej 100g *jaja/	100g	Surówka z kapusty pekińskiej 100g *jaja/	100g					
		7	Sos 70ml *gluten/*jaja/	70g	Sos 70ml *gluten/*jaja/	70g	Sos 70ml *gluten/*jaja/	70g					
		8											
		9											
		10											
Podwieczorek		1											
		2											
		3											
Kolekcja	I	1	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	
		2	Dżem wiśniowy 50g	50g	Dżem wiśniowy 50g	50g	Dżem wiśniowy 50g	50g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	
		3	Kawa inka 250ml *gluten/*mleko/	250g	Kawa inka 250ml *gluten/*mleko/	250g	Kawa inka 250ml *gluten/*mleko/	250g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	
		4	Drożdżówka 100g *gluten/*jaja/*mleko/	100g	Drożdżówka 100g *gluten/*jaja/*mleko/	100g	Drożdżówka 100g *gluten/*jaja/*mleko/	100g	Wędlina drobiowa 40g *soja/	40g	Wędlina drobiowa 40g *soja/	40g	
		5	Twaróg 100g	100g	Twaróg 100g	100g	Twaróg 100g	100g	Pomidor 80g	80g	Pomidor 80g	80g	
		6							Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	
		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	2601	wartość energetyczna	2867			
g	białko ogółem	112,21	białko ogółem	112,41	białko ogółem	112,41	białko ogółem	99,282	białko ogółem	116			
g	węglowodany ogółem	316,26	węglowodany ogółem	321,36	węglowodany ogółem	321,36	węglowodany ogółem	329,11	węglowodany ogółem	366,29			
g	w tym: cukry	46,884	w tym: cukry	46,684	w tym: cukry	46,684	w tym: cukry	49,979	w tym: cukry	52,937			
g	tłuszcze ogółem	89,713	tłuszcze ogółem	89,313	tłuszcze ogółem	89,313	tłuszcze ogółem	109,58	tłuszcze ogółem	115,61			
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	26,265	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	27,83			
g	błonnik	4163	błonnik	4097	błonnik	4097	błonnik	4646	błonnik	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: (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.