

Jadłospis 07.12.2023 – 13.12.2023

07.12.2023

Dieta podstawowa

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa pomidorowa z makaronem		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Jogurt naturalny (*7)	150 g
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	i z natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	wafitki	45 g
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ml schab duszony w sosie		szynka gotowana	70 g		
jajko (*3) 1 szt.	50 g	musztardowym (*1,9)	200 g	serek kiri (*7)	3 szt.		
sałata	35 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	sałata	20 g		
szynka dębową	50 g	surówka z białej kapusty		pomidor	100 g		
mandarynka	150 g	z marchewką, cebulą z olejem	100	herbata	300 ml		
kawa Inka z mlekiem (*1,7)	300 ml	g napój jabłkowo-owocowy					
		300 ml					

Podsumowanie wartości odżywczych: 2336 kcal, białko 106 g, węglowodany 285 g, w tym cukry 58 g, tłuszcz 100 g, w tym nasycone 43 g, błonnik 28 g, sól 6,6 g

Dieta łatwostrawna

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	70 g	zupa pomidorowa z makaronem		chleb pszenno-żytni (*1)	100	Jogurt naturalny (*7)	150 g
chleb żytni	30 g	i z natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	g			
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
jajko (*3) 1 szt.	50 g	schab duszony w sosie		szynka gotowana	70 g		
sałata	35 g	musztardowym (*1,9)	200 g	serek kiri (*7)	3 szt.		
szynka dębową	50 g	buraczki z olejem	100 g	sałata	35 g		
mandarynka	100 g	napój jabłkowo-owocowy	300 ml	pomidor	100 g		
kawa Inka z mlekiem (*1,7)	300 ml			herbata	300 ml		
Dla oddziału pediatrii:							
pieczywo pszenno-żytnie (*1) 2 kromki	60 g						
bułka pszenna (*1) 1 szt.	50 g						

Podsumowanie wartości odżywczych: 2273 kcal, białko 102 g, węglowodany 267 g, w tym cukry 61 g, tłuszcz 90 g, w tym nasycone 45 g, błonnik 26 g, sól 7,1 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	zupa pomidorowa z makaronem		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Jogurt naturalny (*7) 150 g	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	i z natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
serek wiejski light	150 g	schab gotowany	100 g	kiełbasa konserwowa wieprzowa			
sałata	35 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	(*1,3,6,7,9, 10)	70 g		
mandarynka	150 g	buraczki z olejem	100 g	sałata	35 g		
kawa Inka z mlekiem (*1,7)	300 ml	napój jabłkowo-owocowy	300 ml	pomidor	100 g		
				herbata	300 ml		

Podsumowanie wartości odżywczych: 2037 kcal, białko 108 g, węglowodany 271 g, w tym cukry 56 g, tłuszcz 75 g, w tym nasycone 35 g, błonnik 26 g, sól 5 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	zupa pomidorowa z makaronem		chleb żytni (*1)	100 g	Jogurt naturalny (*7) 150 g	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	i z natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
jajko (*3) 1 szt.	50 g	ml schab duszony		szynka gotowana	70 g		
sałata	35 g	w sosie musztardowym (*1,9)	200	serek kiri (*7)	3 szt.		
szynka dębowa	50 g	g ziemniaki z		sałata	35 g		
jabłko	150 g	koperkiem	200 g	surówka z	100 g		
herbata bez cukru	300 ml	białej kapusty		herbata bez cukru	300 ml		
		z marchewką i cebulą z olejem	100				
		g napój jabłkowo-owocowy					
		bez cukru	300 ml				

Podsumowanie wartości odżywczych: 2238 kcal, białko 106 g, węglowodany 260 g, w tym cukry 36 g, tłuszcz 99 g, w tym nasycone 43 g, błonnik 27 g, sól 6,5 g

Dieta wegetariańska

chleb żytni (*1)	70 g	zupa pomidorowa z makaronem	chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Jogurt naturalny (*7)
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	i z natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	kotlet jajeczny	100 g	ser topiony (*7)	70 g
serek wiejski (*7)	150 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	sałata	35 g
sałata	35 g	surówka z białej kapusty		pomidor	100 g
mandarynka	100 g	z marchewką i cebulą z olejem	100 g	herbata	300 ml
kawa Inka z mlekiem (*1,7)	300 ml	napój jabłkowo-owocowy	300 ml		

Podsumowanie wartości odżywczych: 2318 kcal, białko 73 g, węglowodany 267 g, w tym cukry 55 g, tłuszcz 98 g, w tym nasycone 48 g, błonnik 28 g, sól 4,3 g

Dieta papkowata

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
Papka z kaszy manny na mleku z dżemem 200 g jogurt naturalny 150 g Kawa Inka z mlekiem (*1,7) 300 ml	zupa pomidorowa z makaronem i z natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10) 350 ml schab gotowany 100 g ziemniaki z koperkiem 200 g marchewka oprószana 100 g napój jabłkowo-owocowy 300 ml	Kasza jaglana na mleku z 2 jajami 200g herbata 300 ml	Jogurt naturalny (*7) 150 g
DODATEK WYSOKOBIAŁKOWY: Drugie śniadanie: chleb pszenno-żytni (*1) 30 g paszтет drobiowy (*1, 6, 9, 10) 65 g		chleb pszenno-żytni (*1) 30 g serek kiri (*7) 30 g	

Podsumowanie wartości odżywczych: 1926 kcal, białko 97 g, węglowodany 222 g, w tym cukry 94 g, tłuszcz 73 g, w tym nasycone 27 g, błonnik 14 g, sól 0,9 g

Przygotowanie posiłków:

Dieta podstawowa – obiad: zupa pomidorowa z makaronem (gotowana), kasza jęczmienna z koperkiem gotowane, schab duszony w sosie musztardowym - duszenie.

Pozostałe diety – obiad zupa pomidorowa z makaronem (gotowana), kasza jęczmienna z ko gotowane, schab w sosie musztardowym (duszony)

Pozostałe diety układane indywidualnie dla konkretnych pacjentów

Diety dla oddziału pediatrii układane indywidualnie na bazie diety łatwostrawnej dla pacjentów dorosłych.

Ocena organoleptyczna dla każdego z posiłków została przeprowadzona przez pracownika szpitala i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu Dobry Posiłek.

Uwaga! Jadłospis może ulec zmianie.

Alergeny:** (1**) zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne, (***2**) skorupiaki i produkty pochodne, (***3**) jaja i produkty pochodne, (***4**) ryby i produkty pochodne, (***5**) orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne, (***6**) soja i produkty pochodne, (***7**) mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), (***8**) orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne, (***9**) seler i produkty pochodne, (***10**) gorczyca i produkty pochodne, (***11**) nasiona sezamu i produkty pochodne, (***12**) dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂, (***13**) łubin i produkty pochodne, (***14**) mięczaki i produkty pochodne.

08.12.2023

Dieta podstawowa

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	Krupnik z ziemniakami i z natką		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Sok pomidorowy 300 ml	
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	(*1,3, 6,7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	ser żółty (*7)	50 g		
ser twarogowy plaster (*7)	100 g	filet z miruny smażony bez panierki		sałata	20 g		
dżem	50 g	(*1, 4)	100 g	sałatka brokułowa z jajkiem			
sałata	35 g	surówka z kiszonej kapusty		i majonezem (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	150 g		
pomidor	100 g	z olejem	100 g	herbata	300 ml		
herbata	300 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml				

Podsumowanie wartości odżywczych: 2294 kcal, białko 92 g, węglowodany 251 g, w tym cukry 61 g, tłuszcz 94 g, w tym nasycone 32 g, błonnik 29 g, sól 6,3 g

Dieta łatwostrawna

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Krupnik z ziemniakami i z natką		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Sok pomidorowy 300 ml	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	(*1,3, 6,7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
ser twarogowy plaster (*7)	100 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	szynka dębowa	50 g		
dżem	50 g	filet z miruny smażony z gotowanymi		sałata	20 g		
sałata	35 g	warzywami (*1,4)	200 g	sałatka brokułowa z jajkiem			
pomidor	100 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	i jogurtem (*3, 7)	150 g		
herbata	300 ml			herbata	300 ml		
Dla oddziału pediatrii:							
pieczywo pszenno-żytnie 2 kromki	0 g						
bułka pszenna	1 szt. 50 g						

Podsumowanie wartości odżywczych: 2257kcal, białko 92 g, węglowodany 253 g, w tym cukry 63 g, tłuszcz 89 g, w tym nasycone 32 g, błonnik 30 g, sól 6,4 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Krupnik z ziemniakami i z natką		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Sok pomidorowy 300 ml	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	(*1,3, 6,7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
ser twarogowy plaster (*7)	100 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	szynka dębowa	50 g		
dżem	50 g	filet z miruny gotowany z gotowanymi		sałata	20 g		
sałata	35 g	warzywami (*1, 4)	200 g	sałatka brokułowa z białkiem jaja			
pomidor	100 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	i jogurtem (* 3, 7)	150 g		
herbata	300 ml			herbata	300 ml		

Podsumowanie wartości odżywczych: 2130 kcal, białko 91 g, węglowodany 268 g, w tym cukry 61 g, tłuszcz 73 g, w tym nasycone 31 g, błonnik 29 g, sól 7 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	Krupnik z ziemniakami i z natką		chleb żytni (*1)	100 g	Sok pomidorowy 300 ml	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	(*1,3, 6,7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
ser twarogowy plaster (*7)	100 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	szynka dębowa	50 g		
sałata	35 g	filet z miruny smażony bez panierki		sałata	20 g		
pomidor	100 g	(*1,4)	100 g	sałatka brokułowa z jajkiem			
herbata	300 ml	surówka z kiszonej kapusty		i majonezem (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	150 g		
		z olejem	100 g	herbata bez cukru	300 ml		
		napój owocowy-jabłkowy bez cukru	300 ml				

Podsumowanie wartości odżywczych: 2205 kcal, białko 100 g, węglowodany 210 g, w tym cukry 22 g, tłuszcz 99 g, w tym nasycone 34 g, błonnik 32 g, sól 6,2 g

Dieta papkowata

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
Płatki na mleku 200 g Papka z chleba pszenno-żytniego 100 g z serkiem topionym (*7) 50 g, masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g herbata 300 ml	Krupnik z ziemniakami i z natką (*1,3, 6,7, 9, 10) 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g miruna smażona bez panierki z gotowanymi warzywami (*1, 4) 200 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	Papka z chleb pszenno-żytniego (*1) 100 g rozmoczonego w mleku (*7) 250 ml, masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g, z jabłkiem duszonym 150 g i serek śmietankowy (*7) 1 szt. herbata 300 ml	sok pomidorowy 300 ml
DODATEK WYSOKOBIAŁKOWY: Drugie śniadanie: jaja 1 szt. (*3)		chleb pszenno-żytni (*1) 30 g szynka konserwowa (*1,3) 20 g	

Podsumowanie wartości odżywczych: 1733 kcal, białko 57 g, węglowodany 248 g, w tym cukry 49 g, tłuszcz 60 g, w tym nasycone 25 g, błonnik 23 g, sól 5,8 g

Dieta wegetariańska

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb żytni (*1) 70 g chleb pszenno-żytni (*1) 30 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g ser twarogowy plaster (*7) 100 g sałata 35 g pomidor 100 g herbata 300 ml	krupnik z ziemniakami i z natką (*1,3, 6,7, 9, 10) 350 ml placki z jabłkami z musem owocowym (*1,7) 300 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g sałata 20 g sałatka brokułowa z jajkiem i majonezem (*1, 3, 6, 7, 9, 10) 150 g herbata bez cukru 300 ml	sok pomidorowy 300 ml

Podsumowanie wartości odżywczych: 2082 kcal, białko 65 g, węglowodany 245 g, w tym cukry 64 g, tłuszcz 84 g, w tym nasycone 31 g, błonnik 30 g, sól 5,6 g

Przygotowanie posiłków

Obiad – dieta podstawowa, łatwostrawna i łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych: krupnik z ziemniakami – gotowany
 Ziemniaki gotowa

Filet z miruny, bez panierki smażony

Dieta łatwo strawna, łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów i dieta papkowata

Miruna smażona bez panierki z warzywami – gotowanymi

Kolacja: sałatka brokułowa (brokuły i jajko gotowane)

Pozostałe diety układane indywidualnie dla konkretnych pacjentów

Diety dla oddziału pediatrii układane indywidualnie na bazie diety łatwostrawnej dla pacjentów dorosłych.

Ocena organoleptyczna dla każdego z posiłków została przeprowadzona przez pracownika szpitala i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu Dobry Posiłek.

Uwaga! Jadłospis może ulec zmianie.

***Alergeny:** (*1) zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne, (*2) skorupiaki i produkty pochodne, (*3) jaja i produkty pochodne, (*4) ryby i produkty pochodne, (*5) orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne, (*6) soja i produkty pochodne, (*7) mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), (*8) orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne, (*9) seler i produkty pochodne, (*10) gorczyca i produkty pochodne, (*11) nasiona sezamu i produkty pochodne, (*12) dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂, (*13) łubin i produkty pochodne, (*14) mięczaki i produkty pochodne.

09.12.2023

Dieta podstawowa

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa kalafiorowa z ziemniakami		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy	100 ml
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	i z natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	Wafitki	45 g
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	łopatka w sosie w sosie koperkowym		pasta z makreli wędzonej			
szynka dębowa	50 g	(*1)	200 g	i warzyw z koperkiem (*4)	100 g		
ogórek zielony	50 g	kasza gryczana	100 g	pomidor	100 g		
jabłko	150 g	surówka z marchewki, selera i jabłka	100 g	sałata	35 g		
płatki na mleku (*1,7)	300 ml	napój jabłkowo-owocowy	300 ml	herbata	300 ml		
herbata	300 ml						

Podsumowanie wartości odżywczych: 2529 kcal, białko 104 g, węglowodany 313 g, w tym cukry 58 g, tłuszcz 98 g, w tym nasycone 41 g, błonnik 38 g, sól 7,5 g

Dieta łatwostrawna

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa kalafiorowa z ziemniakami		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy	100 ml
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	i z natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	łopatka w sosie w sosie		pasta z makreli wędzonej			
szynka dębowa	50 g	koperkowym (*1)	200 g	i warzyw z koperkiem (*4)	100 g		
ogórek kwaszony	50 g	ziemniaki z marchewka gotowana	100 g	pomidor	100 g		
jabłko	150 g	napój jabłkowo-owocowy	300 ml	sałata	35 g		
płatki na mleku (*1,7)	300 ml			herbata	300 ml		
Dla oddziału pediatrii:							
pieczywo pszenno-żytnie 2 kromki	60 g						
bułka pszenna	1 szt. 50 g						

Podsumowanie wartości odżywczych: 2183 kcal, białko 113 g, węglowodany 275 g, w tym cukry 61 g, tłuszcz 71 g, w tym nasycone 36 g, błonnik 31 g, sól 6,8 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa kalafiorowa z ziemniakami		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy	100 ml
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	i z natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	łopatka gotowana	200 g	pasta z tuńczyka i warzyw			
serek wiejski light (*7)	150 g	ziemniaki z koperkiem	100 g	z koperkiem (*4)	100 g		
szynka dębowa	50 g	marchewka gotowana	100 g	pomidor	100 g		
jabłko	150 g	napój jabłkowo-owocowy	300 ml	sałata	35 g		
płatki na mleku (*1,7)	300 ml			herbata	300 ml		
herbata	300 ml						

Podsumowanie wartości odżywczych: 2176 kcal, białko 106 g, węglowodany 313 g, w tym cukry 65 g, tłuszcz 63 g, w tym nasycone 24 g, błonnik 30 g, sól 4,8 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	zupa kalafiorowa z ziemniakami		chleb żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy	100 ml
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	i z natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	Wafitki	45 g
szynkowa dębowa	50 g	łopatka w sosie w sosie		pasta z makreli wędzonej,			
zielony ogórek	50 g	koperkowym (*1)	200 g	i warzyw z koperkiem (*4)	100 g		
jabłko	150 g	kasza gryczana	100 g	pomidor	100 g		
płatki na mleku	300 g	surówka z marchewki, selera i jabłka	100 g	sałata	35 g		
herbata bez cukru	300 ml	napój jabłkowo-owocowy bez cukru	300 ml	herbata bez cukru	300 ml		

Podsumowanie wartości odżywczych: 2446 kcal, białko 109 g, węglowodany 286 g, w tym cukry 34 g, tłuszcz 101 g, w tym nasycone 40 g, błonnik 44 g, sól 6,4g

Dieta wegetariańska

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa kalafiorowa z ziemniakami		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy	
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	i z natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	100 ml	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	jajko sadzone 2 szt.	100 g	pasta z fasoli i warzyw			
serek wiejski (*7)	150 g	kasza gryczana	100 g	z koperkiem (*4)	100 g		
zielony ogórek	100 g	surówka z marchewki, selera i jabłka	100 g	pomidor	100 g		
jabłko	150 g	napój jabłkowo-owocowy		sałata	35 g		
płatki na mleku	300 ml			herbata	300 ml		
herbata	300 ml						

Podsumowanie wartości odżywczych: 2329 kcal, białko 88 g, węglowodany 335 g, w tym cukry 64 g, tłuszcz 62 g, w tym nasycone 28 g, błonnik 37 g, sól 4,28 g

Dieta papkowata

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
Chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	zupa kalafiorowa z ziemniakami		Papka z ryżu na sypko z mięsem		Mus warzywno-owocowy	100 ml
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	i z natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	gotowanym z koperkiem	200 g		
Jaja 2 szt. (*3)	100 g	łopatka gotowana (*1)	200 g	herbata	300 ml		
płatki na mleku	300 ml	ziemniaki	100 g				
herbata	300 ml	marchewka gotowana	100 g				
		napój jabłkowo-owocowy	300 ml				

Podsumowanie wartości odżywczych: 1998 kcal, białko 98 g, węglowodany 234 g, w tym cukry 54 g, tłuszcz 67 g, w tym nasycone 24 g, błonnik 19 g, sól 1,1 g

Przygotowanie posiłków:

Obiad – zupa kalafiorowa z ziemniakami – gotowana

Łopatka w sosie koperkowym – duszona

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów i dieta papkowata - łopatka duszona

Pozostałe diety układane indywidualnie dla konkretnych pacjentów

Diety dla oddziału pediatrii układane indywidualnie na bazie diety łatwostrawnej dla pacjentów dorosłych.

Ocena organoleptyczna dla każdego z posiłków została przeprowadzona przez pracownika szpitala i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu Dobry Posiłek.

Uwaga! Jadłospis może ulec zmianie.

***Alergeny:** (*1) zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne), (*2) skorupiaki i produkty pochodne, (*3) jaja i produkty pochodne, (*4) ryby i produkty pochodne, (*5) orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne, (*6) soja i produkty pochodne, (*7) mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), (*8) orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne, (*9) seler i produkty pochodne, (*10) gorczyca i produkty pochodne, (*11) nasiona sezamu i produkty pochodne, (*12) dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂, (*13) łubin i produkty pochodne, (*14) mięczaki i produkty pochodne.

10.12.2023

Dieta podstawowa

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb żytni (*1) 70 g chleb pszenno-żytni (*1) 30 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g parówki na gorąco (*1, 9) 120 g musztarda 20 g sałata 35 g ogórek kwaszony 100 g kakao na mleku (*1,7) 300 ml	rosół z makaronem (*1, 3, 6,7, 9, 10) z natką 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g kurczak pieczony 150 g surówka z kapusty czerwonej, jabłka i marchewki z olejem 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g ser żółty kasztelański (*7) 70 g pomidor 100 g herbata 300 ml	Ciasteczka fit 50 g jabłko 150 g

Podsumowanie wartości odżywczych: 2476 kcal, białko 91 g, węglowodany 265 g, w tym cukry 58 g, tłuszcz 113g, w tym nasycone 60 g, błonnik 30 g, sól 7,4 g

Dieta łatwostrawna

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g parówki na gorąco (*1, 9) 120 g sałata 35 g ogórek kwaszony 100 g kakao na mleku (*1,7) 300 ml Dla oddziału pediatrii: pieczywo pszenno-żytnie 2 kromki 60 g bułka pszenna 1 szt. 50 g	rosół z makaronem (*1, 3, 6,7, 9, 10) z natką 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g kurczak pieczony 150 g marchewka z groszkiem oprószana 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g ser żółty kasztelański (*7) 70 g pomidor 100 g herbata 300 ml	Ciasteczka fit 50 g jabłko 150 g

Podsumowanie wartości odżywczych: 2254 kcal, białko 91 g, węglowodany 263 g, w tym cukry 56 g, tłuszcz 112 g, w tym nasycone 60 g, błonnik 32 g, sól 6,7 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g szynka gotowana 70 g pomidor 100 g sałata 35 g kakao na mleku (*1,7) 200 ml	rosół z makaronem (*1, 3, 6, 7, 9, 10) z natką 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g kurczak gotowany 150 g marchewka z groszkiem oprószana 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g twaróg półtłusty (*7) 70 g pomidor 100 g herbata 300 ml	Sok pomidorowy 200 ml

Podsumowanie wartości odżywczych: 1854 kcal, białko 81 g, węglowodany 234 g, w tym cukry 56 g, tłuszcz 72 g, w tym nasycone 32 g, błonnik 26 g, sól 6,2 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g parówki na gorąco (*1, 9) 120 g ogórek kwaszony w całości 100 g sałata 35 g kakao na mleku (*1,7) bez cukru 200 ml	rosół z makaronem (*1, 3, 6, 7, 9, 10) z natką 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g kurczak pieczony 150 g surówka z kapusty czerwonej, jabłka i marchewki z olejem 100 g napój owocowy-jabłkowy bez cukru 300 ml	chleb żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g ser żółty kasztelański (*7) 70 g pomidor 100 g herbata bez cukru 300 ml	Jabłko 150 g wafitki 45 g

Podsumowanie wartości odżywczych: 2400 kcal, białko 97 g, węglowodany 239 g, w tym cukry 35 g, tłuszcz 116 g, w tym nasycone 60 g, błonnik 34 g, sól 6,33 g

Dieta papkowata

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
Kasza manna na gęsto z dżemem 50 g 200 g, jogurtem 150 g Herbata 300 ml	rosół z makaronem (*1, 3, 6, 7, 9, 10) z natką 350ml kurczak gotowany 150 g ziemniaki z koperkiem 200 g marchew oprószana z groszkiem 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	Papka z kaszy jaglanej z warzywami 200 g: Kasza jaglana 100 g Marchewka 50 g Seler 50 g Pietruszka 50 g szynka konserwowa 50 g herbata 300 ml	Jabłko duszone 150 g

DODATEK WYSOKOBIAŁKOWY: Drugie śniadanie: jogurt naturalny		chleb pszenno-żytni (*1) 30 g, tłuszcz roślinny do smarowania 10 g, jajo 1 szt. (*3)	
--	--	--	--

Podsumowanie wartości odżywczych: 1368 kcal, białko 62 g, węglowodany 177 g, w tym cukry 50 g, tłuszcz 42 g, w tym nasycone 19 g, błonnik 25 g, sól 2,7 g

Dieta wegetariańska

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g serek kiri 3 szt. 60 g ogórek kwaszony 100 g sałata 35 g kakao na mleku (*1,7) 200 ml	Zupa jarzynowa bez mięsa (*1, 3, 6, 7, 9, 10) z natką 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g kotlet z ciecierzycy 150 g surówka z kapusty czerwonej, jabłka i marchewki z olejem 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g twaróg wiejski light (*7) 150 g pomidor 100 g herbata 300 ml	Sok pomidorowy 200 ml

Podsumowanie wartości odżywczych: 2494 kcal, białko 77 g, węglowodany 322 g, w tym cukry 63 g, tłuszcz 97 g, w tym nasycone 41 g, błonnik 44 g, sól 5,7 g

Przygotowanie posiłków:

Obiad rosół z makaronem – gotowane

Ziemniaki z koperkiem gotowane

Kurczak pieczony

Diety – kurczak gotowany do drugiego dania marchewka gotowana

Pozostałe diety układane indywidualnie dla konkretnych pacjentów

Diety dla oddziału pediatrii układane indywidualnie na bazie diety łatwostrawnej dla pacjentów dorosłych.

Ocena organoleptyczna dla każdego z posiłków została przeprowadzona przez pracownika szpitala i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu Dobry Posiłek.

Uwaga! Jadłospis może ulec zmianie.

***Alergeny:** (*1) zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne), (*2) skorupiaki i produkty pochodne, (*3) jaja i produkty pochodne, (*4) ryby i produkty pochodne, (*5) orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne, (*6) soja i produkty pochodne, (*7) mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), (*8) orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne, (*9) seler i produkty pochodne, (*10) gorczyca i produkty pochodne, (*11) nasiona sezamu i produkty pochodne, (*12) dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂, (*13) łubin i produkty pochodne, (*14) mięczaki i produkty pochodne.

11.12.2023

Dieta podstawowa

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	barszcz czerwony (*1,3, 6,7,9, 10)	350 ml	chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Banan	1 szt.
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	kasza jęczmienna	100 g	masło ekstra 83proc. (*7)	20 g		
masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g	kotlet wieprzowy panierowany smażony	150 g	jaja na twardo 2 szt. (*3)	100 g		
makaron na mleku (*1,7)	300 ml	bukiet jarzyn (marchewka, kalafior,		sałata	20 g		
szynka dębowa	70 g	brokuł)	100 g	pomidor	100 g		
sałata	35 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	herbata	300 ml		
pomidor	50 g						
herbata	200 ml						

Podsumowanie wartości odżywczych: 2155 kcal, białko 112 g, węglowodany 258 g, w tym cukry 57 g, tłuszcz 86 g, w tym nasycone 26, błonnik 24 g, sól 5,6 g

Dieta łatwostrawna

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	barszcz czerwony (*1,3, 6,7,9, 10)	350 ml	chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Banan	1 szt.
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	kasza jęczmienna	100 g	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
makaron na mleku (*1, 7)	300 ml	pulpety w sosie pomidorowo-koperkowym		jaja na twardo 2 szt. (*3, 7)	100 g		
szynka dębowa	70 g	200 g		sałata	20 g		
sałata	35 g	bukiet jarzyn (marchewka, kalafior,		pomidor	100 g		
pomidor	50 g	brokuł)	100 g	herbata	300 ml		
herbata	200 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml				

Podsumowanie wartości odżywczych: 2155 kcal, białko 112 g, węglowodany 258 g, w tym cukry 57 g, tłuszcz 86 g, w tym nasycone 26, błonnik 24 g, sól 5,6 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	barszcz czerwony (*1,3, 6,7,9, 10)	350 ml	chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Banan	1 szt.
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	kasza jęczmienna	100 g	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
twaróg z jogurtem (*7)	100 g	pulpet w sosie pomidorowo-koperkowym		pasta jajeczna z białek			
dżem	1 szt.	200 g		z jogurtem i koperkiem (*3, 7)	120 g		
makaron na mleku (*1,7)	300 ml	bukiet jarzyn (marchewka, kalafior, brokuł)		sałata	20 g		
herbata	300 ml	100 g		pomidor	100 g		
		napój owocowy-jabłkowy	300 ml	herbata	300 ml		

Podsumowanie wartości odżywczych: 2024 kcal, białko 116 g, węglowodany 292 g, w tym cukry 65 g, tłuszcz 55 g, w tym nasycone 24, błonnik 25 g, sól 5 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	barszcz czerwony (*1,3, 6,7,9, 10)	350 ml	chleb żytni (*1)	100 g	Grejpfrut	½ sztuki
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	kasza jęczmienna	100 g	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
makaron na mleku (*1,7)	300 ml	pulpet w sosie pomidorowo-koperkowym		2 jaja na twardo	100 g		
szynka dębowa	70 g	200 g		sałata	20 g		
sałata	35 g	bukiet jarzyn (marchewka, kalafior,		pomidor	100 g		
pomidor	50 g	brokuł)	100 g	herbata	300 ml		
herbata bez cukru	200 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml				

Podsumowanie wartości odżywczych: 2067 kcal, białko 112 g, węglowodany 236 g, w tym cukry 35 g, tłuszcz 86, g, w tym nasycone 26, błonnik 24 g, sól 5,5 g

Dieta papkowata

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
Papka z ryżu na mleku (*7) 200 g , masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g, dżem 50 g 200 g herbata 300 ml	barszcz czerwony (*1,3, 6,7,9, 10) 350 ml kasza jęczmienna 100 g pulpet w sosie pomidorowo-koperkowym 200 g bukiet jarzyn (marchewka, kalafior, brokuł) 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	papka z pieczywa pszenno-żytniego z pastą jajeczną z jajek, jogurtem i koperkiem (*3, 7) 200 g herbata 300 ml	Banan 1 szt.

Podsumowanie wartości odżywczych: 1692 kcal, białko 104 g, węglowodany 236 g, w tym cukry 83 g, tłuszcz 52 g, w tym nasycone 21 g, błonnik 19 g, sól 1,5 g

Dieta wegetariańska

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
Chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g twaróg z jogurtem (*7) 100 g dżem 1 szt. makaron na mleku (*1,7) 300 ml herbata 300 ml	barszcz czerwony (*1,3, 6,7,9, 10) 350 ml kasza jęczmienna 100 g pulpet z ciecierzycy w sosie pomidorowo-koperkowym 200 g bukiet jarzyn (marchewka, kalafior, brokuł) 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g jaja na twardo 2 szt. (*3, 7) 100 g sałata 20 g pomidor 100 g herbata 300 ml	Banan 1 szt.

Podsumowanie wartości odżywczych: 2067 kcal, białko 112 g, węglowodany 236 g, w tym cukry 35 g, tłuszcz 86, g, w tym nasycone 26, błonnik 24 g, sól 5,5 g

Przygotowanie posiłków:

Dieta podstawowa: Barszcz czerwony – gotowany

Kasza jęczmienna - gotowana

Kotlet panierowany, smażony

Bukiet warzyw – warzywa gotowane na chrupko

Diety – pulpet w sosie pomidorowym

Uwaga! Jadłospis może ulec zmianie.

***Alergeny:** (*1) zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne), (*2) skorupiaki i produkty pochodne, (*3) jaja i produkty pochodne, (*4) ryby i produkty pochodne, (*5) orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne, (*6) soja i produkty pochodne, (*7) mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), (*8) orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne, (*9) seler i produkty pochodne, (*10) gorczyca i produkty pochodne, (*11) nasiona sezamu i produkty pochodne, (*12) dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂, (*13) łubin i produkty pochodne, (*14) mięczaki i produkty pochodne.

12.12.2023
Dieta podstawowa

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa ogórkowa z ziemniakami (*1,3, 6, 7, 9, 10) z natką pietruszki	350 ml	chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy 100 ml	
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	potrawka z filetu drobiowego (*1,7)	200 g	sałata	20 g		
ser żółty (*1)	70 g	surówka z sałaty lodowej i marchewki z olejem	100 g	sałatka jarzynowa z majonezem i jogurtem i koperkiem (*3, 7, 9, 10)	180 g		
pomidor	50 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	kiełbasa szynkowa	40 g		
jabłko	150 g			herbata	300 ml		
kawa Inka z mlekiem (*1,7)	300 ml						
Podsumowanie wartości odżywczych: 2326 kcal, białko 90 g, węglowodany 295 g, w tym cukry 56 g, tłuszcz 94 g, w tym nasycone 41 g, błonnik 40 g, sól 5,4 g							

Dieta łatwostrawna

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa ogórkowa z ziemniakami (*1,3, 6, 7, 9, 10) z natką pietruszki	350 ml	chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy 100 ml	
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	ziemniaki z koperkiem	100 g	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	potrawka z filetu drobiowego (*1, 7)	200 g	sałata	20 g		
twarożek z pietruszką (*1)	100 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	sałatka jarzynowa z majonezem, jogurtem i koperkiem (*3, 7, 9, 10)	180 g		
pomidor	50 g			kiełbasa szynkowa	40 g		
jabłko	150 g			herbata	300 ml		
kawa Inka z mlekiem (*1,7)	300 ml						
Podsumowanie wartości odżywczych: 2326 kcal, białko 90 g, węglowodany 295 g, w tym cukry 56 g, tłuszcz 94 g, w tym nasycone 41 g, błonnik 40 g, sól 5,4 g							

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	zupa ogórkowa z ziemniakami (*1,3, 6, 7, 9, 10) z natką pietruszki	350 ml	chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy	
twarożek z pietruszką (*7)	100 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	potrawka z filetu drobiowego (*1, 7)	200 g	sałatka jarzynowa z jogurtem i koperkiem (*7, 9, 10)	180 g	100 ml	
pomidor	50 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	kiełbasa szynkowa	40 g		
jabłko	150 g			herbata	300 ml		
kawa Inka z mlekiem (*1,7)	300 ml						

Podsumowanie wartości odżywczych: 2122 kcal, białko 93 g, węglowodany 297 g, w tym cukry 56 g, tłuszcz 69 g, w tym nasycone 29 g, błonnik 38 g, sól 7 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	zupa ogórkowa z ziemniakami (*1,3, 6, 7, 9, 10) z natką pietruszki	350 ml	chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ziemniaki z koperkiem	100 g	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
ser żółty (*7)	70 g	potrawka z filetu drobiowego (*1, 7)	200 g	sałatka jarzynowa z majonezem i jogurtem i koperkiem (*3, 7, 9, 10)	180 g	100 ml	
pomidor	50 g	surówka z sałaty lodowej i marchewki z olejem	100 g	kiełbasa szynkowa	40 g		
jabłko	150 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	herbata bez cukru	300 ml		
kawa Inka z mlekiem (81,7)							
bez cukru	300 ml						

Podsumowanie wartości odżywczych: 2231 kcal, białko 88 g, węglowodany 273 g, w tym cukry 34 g, tłuszcz 94 g, w tym nasycone 41 g, błonnik 40 g, sól 5,5 g

Dieta papkowata

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
Papka z płatkami owsianymi na słodko 300 g Płatki 20 g Mleko 250 ml Masło ekstra 20 g Dżem 50 g Ser żółty 70 g Herbata 300 ml	zupa ogórkowa z ziemniakami (*1,3, 6, 7, 9, 10) z natką pietruszki 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g potrawka z filetu drobiowego (*1, 7) 200 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	Papka z sałatki jarzynowej z jogurtem z dodatkiem chleba pszenno-żytniego 200 g herbata 300 ml	Mus warzywno-owocowy 100 ml
DODATEK WYSOKOBIAŁKOWY: Drugie śniadanie: chleb pszenno żytni (*1) 30 g, masło śmietankowe (*7) 10 g, szynka konserwowa 20 g		Twaróg z pietruszką (*7) 50 g	

Podsumowanie wartości odżywczych: 1603 kcal, białko 80 g, węglowodany 185 g, w tym cukry 63 g, tłuszcz 70 g, w tym nasycone 34 g, błonnik 28 g, sól 2,2 g

Dieta wegetariańska

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb pszenno-żytni (*1) 100 g twarożek z pietruszką (*7) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g pomidor 50 g jabłko 150 g kawa Inka z mlekiem (*1,7) 300 ml	zupa ogórkowa z ziemniakami (*1,3, 6, 7, 9, 10) z natką pietruszki 350 ml placuszki z cukinii, marchewki i ziemniaków (*1,3) 300 g surówka z sałaty lodowej i marchewki z olejem 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g sałatka jarzynowa z jogurtem i koperkiem (*7, 9, 10) 180 g kiełbasa szynkowa 40 g herbata 300 ml	Mus warzywno-owocowy 100 ml

Podsumowanie wartości odżywczych: 2231 kcal, białko 88 g, węglowodany 273 g, w tym cukry 34 g, tłuszcz 94 g, w tym nasycone 41 g, błonnik 40 g, sól 5,5 g

Przygotowanie posiłków:

Dieta podstawowa: zupa ogórkowa z ziemniakami – gotowana

Ziemniaki z koperkiem - gotowane

Potrąwka z filetu drobiowego - gotowana

Sałátka warzywna z warzyw gotowanych

Uwaga! Jadłospis może ulec zmianie.

***Alergeny:** (*1) zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne), (*2) skorupiaki i produkty pochodne, (*3) jaja i produkty pochodne, (*4) ryby i produkty pochodne, (*5) orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne, (*6) soja i produkty pochodne, (*7) mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), (*8) orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne, (*9) seler i produkty pochodne, (*10) gorczyca i produkty pochodne, (*11) nasiona sezamu i produkty pochodne, (*12) dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂, (*13) łubin i produkty pochodne, (*14) mięczaki i produkty pochodne.

13.12.2023

Dieta podstawowa

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa z zielonym groszkiem z makaronem (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Serek wiejski	150
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	z natką pietruszki	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	pasta warzywno-mięsna	100 g		
serek śmietankowy (*7)	1 szt.	kotlety z piersi kurczaka panierowany	150 g	sałata	20 g		
kasza jaglana z mlekiem (*7)	300 ml	surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i		sałatka z pomidora z cebulką			
pomidor	100 g	zielonym ogórkiem	100 g	i olejem	100 g		
herbata	300 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	herbata	300 ml		

Wartości odżywcze: 2515 kcal, białko 101 g, węglowodany 290 g, w tym cukry 58 g, tłuszcz 102 g, w tym nasycone 37 g, błonnik 24 g, sól 6,6 g

Dieta łatwostrawna

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	zupa z zielonym groszkiem z makaronem (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Serek wiejski	150 g
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	z natką pietruszki	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
serek śmietankowy (*7)	1 szt.	ziemniaki z koperkiem	200 g	pasta warzywno-mięsna	100 g		
kasza jaglana z mlekiem (*7)	300 g	sztuka mięsa w sosie (filet)	200 g	sałata	20 g		
pomidor	100 g	surówka z marchewką i śmietaną	100 g	sałatka z pomidora z olejem	100 g		
herbata	300 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	herbata	300 ml		

Wartości odżywcze: 2515 kcal, białko 101 g, węglowodany 290 g, w tym cukry 58 g, tłuszcz 102 g, w tym nasycone 37 g, błonnik 24 g, sól 6,6 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	zupa z zielonym groszkiem z makaronem (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	serek wiejski light	150 g
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	z natką pietruszki	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
twarożek z pietruszką (*7)	100 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	pasta warzywno-mięsna	100 g		
kasza jagłana z mlekiem (*7)	300 ml	sztuka mięsa w sosie (filet)	200 g	sałata	20 g		
pomidor	100 g	surówka z marchewką i jogurtem	100 g	sałatka z pomidora z olejem	100 g		
herbata	300 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	herbata	300 ml		

Wartości odżywcze: 2389 kcal, białko 92 g, węglowodany 284 g, w tym cukry 57 g, tłuszcz 98 g, w tym nasycone 36 g, błonnik 24 g, sól 6,6 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	zupa z zielonym groszkiem z makaronem (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	serek wiejski	150 g
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	z natką pietruszki	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
serek śmietankowy (*7)	1 szt.	ziemniaki z koperkiem	200 g	pasta warzywno-mięsna	100 g		
kasza jagłana z mlekiem (*7)	300 g	sztuka mięsa w sosie (filet)	200 g	sałata	20 g		
pomidor	100 g	surówka z marchewką i śmietaną	100 g	sałatka z pomidora z cebulką i olejem	100 g		
herbata bez cukru	300 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	herbata	300 ml		

Wartości odżywcze: 2418 kcal, białko 96 g, węglowodany 270 g, w tym cukry 44 g, tłuszcz 101 g, w tym nasycone 37 g, błonnik 23 g, sól 6,6 g

Dieta papkowata

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
Papka z kaszy jaglanej na mleku (*7) z jabłkiem gotowanym i masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g 300 g herbata 300 ml	zupa z zielonym groszkiem z makaronem (*1, 3, 6, 7, 9, 10) z natką pietruszki 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g sztuka mięsa w sosie (filet) 200 g surówka z marchewką i śmietaną 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	Papka z pastą warzywno-mięsną 200 g Chleb pszenno-żytni 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g herbata 300 ml	serek wiejski 150 g
DODATEK WYSOKOBIAŁKOWY: Drugie śniadanie: jogurt naturalny (*7)150 g		Serek śmietankowy naturalny (*7) - 135g	

Wartości odżywcze: 1936 kcal, białko 74 g, węglowodany 246 g, w tym cukry 53 g, tłuszcz 77 g, w tym nasycone 25 g, błonnik 21 g, sól 2,2 g

Dieta wegetariańska

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g serek śmietankowy (*7) 1 szt. kasza jaglana z mlekiem (*7) 300 ml banan 120 g herbata 300 ml	zupa z zielonym groszkiem z makaronem (*1, 3, 6, 7, 9, 10) z natką pietruszki 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g kotlety z brokułów z kaszą jaglaną 150 g surówka z marchewką i śmietaną 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g pasta warzywna z cukinią 100 g sałata 20 g sałatka z pomidora z olejem 100 g herbata 300 ml	Serek wiejski 150 g

Wartości odżywcze: 2418 kcal, białko 96 g, węglowodany 270 g, w tym cukry 44 g, tłuszcz 101 g, w tym nasycone 37 g, błonnik 23 g, sól 6,6 g

Przygotowanie posiłków:

Dieta podstawowa: Zupa z zielonym groszkiem i makaronem – gotowana

Ziemniaki - gotowane

Kotlet z piersi kurczaka, panierowany, smażony

Diety – sztuka mięsa (filet) w sosie duszony

Uwaga! Jadłospis może ulec zmianie.

***Alergeny:** (*1) zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne), (*2) skorupiaki i produkty pochodne, (*3) jaja i produkty pochodne, (*4) ryby i produkty pochodne, (*5) orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne, (*6) soja i produkty pochodne, (*7) mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), (*8) orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne, (*9) seler i produkty pochodne, (*10) gorczyca i produkty pochodne, (*11) nasiona sezamu i produkty pochodne, (*12) dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂, (*13) łubin i produkty pochodne, (*14) mięczaki i produkty pochodne.

Pozostałe diety układane indywidualnie dla konkretnych pacjentów

Diety dla oddziału pediatrii układane indywidualnie na bazie diety łatwostrawnej dla pacjentów dorosłych.

Ocena organoleptyczna dla każdego z posiłków została przeprowadzona przez pracownika szpitala i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu Dobry Posiłek.

Uwaga! Jadłospis może ulec zmianie.

***Alergeny:** (*1) zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne), (*2) skorupiaki i produkty pochodne, (*3) jaja i produkty pochodne, (*4) ryby i produkty pochodne, (*5) orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne, (*6) soja i produkty pochodne, (*7) mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), (*8) orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne, (*9) seler i produkty pochodne, (*10) gorczyca i produkty pochodne, (*11) nasiona sezamu i produkty pochodne, (*12) dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂, (*13) łubin i produkty pochodne, (*14) mięczaki i produkty pochodne.

Dietetyk dr inż. Agnieszka Leciejewska - 507603440