

Jadlospis 26.10.2023 – 01.11.2023

26.10.2023

Jadlospis 26.10.2023 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 śmietankowe 60 proc. (*7) 20 g kurczak z warzywami w galarecie 100 g papryka 100 g jogurt naturalny (*7) 150 g jabłko 150 g herbata 300 ml	zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem (*1, 3, 6, 7, 9, 10) 350 ml makaron z sosem bolognese (*1) 300 g ogórek kwaszony w całości 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło śmietankowe (*7) 20 g szynka gotowana 70 g serek kiri (*7) 3 szt. sałata 35 g pomidor 100 g herbata 300 ml	Ciasteczka fit bez cukru (*1) 50 g Mus warzywno-owocowy 100 ml

Podsumowanie wartości odżywczych: 2353 kcal, białko 96 g, węglowodany 359 g, w tym cukry 65 g, tłuszcz 93 g, w tym nasycone 31 g, błonnik 29 g, sól 5,7 g

Jadlospis 26.10.2023 dieta łatwostrawna

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło śmietankowe 60 proc. 20 g kurczak z warzywami w galarecie 100 g papryka al.'dente 100 g jogurt naturalny (*7) 150 g jabłko 150 g herbata 300 ml	zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem (*1, 3, 6, 7, 9, 10) 350 ml makaron z sosem bolognese (*1,7) 300 g ogórek kwaszony w całości 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło śmietankowe (*7) 20 g szynka gotowana 70 g serek kiri (*7) 3 szt. sałata 35 g pomidor 100 g herbata 300 ml	Ciasteczka fit bez cukru (*1) 50 g Mus warzywno-owocowy 100 ml

Podsumowanie wartości odżywczych: 2353 kcal, białko 96 g, węglowodany 359 g, w tym cukry 65 g, tłuszcz 93 g, w tym nasycone 31 g, błonnik 29 g, sól 5,7 g

Jadłospis 26.10.2023 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 kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Ciasteczka fit bez cukru (*1)	50 g
masło śmietankowe 60 proc.	20 g	(*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło śmietankowe (*7)	20 g	Mus warzywno-owocowy	100 ml
twaróg półtłusty	100 g	makaron z sosem		szynka gotowana	70 g		
papryka al.'dente	100 g	bolognese (*1,7)	300 g	serek kiri	3 szt.		
jogurt naturalny (*7)	150 g	brokuły	100 g	sałata	35 g		
jabłko	150 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	pomidor	100 g		
herbata	300 ml			herbata	300 ml		

Podsumowanie wartości odżywczych: 2251 kcal, białko 98g, węglowodany 359 g, w tym cukry 45 g, tłuszcz 90 g, w tym nasycone 29 g, błonnik 30 g, sól 5 g

Jadłospis 26.10.2023 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 i koperkiem		chleb żytni (*1)	100 g	Ciasteczka fit bez cukru (*1)	50 g
masło śmietankowe 60 proc.	20 g	(*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło śmietankowe (*7)	20 g	Mus warzywno-owocowy	100 ml
kurczak z warzywami w galarecie	100 g	makaron z sosem		szynka gotowana	70 g		
papryka al.'dente	100 g	bolognese (*1)	300 g	serek kiri (*7)	3 szt.		
jogurt naturalny (*7)	150 g	brokuły	100 g	sałata	35 g		
jabłko	150 g	napój owocowy-jabłkowy bez cukru	300 ml	pomidor	100 g		
herbata bez cukru	300 ml			herbata	300 ml		

Podsumowanie wartości odżywczych: 2284 kcal, białko 98g, węglowodany 335 g, w tym cukry 45 g, tłuszcz 94 g, w tym nasycone 32 g, błonnik 30 g, sól 5 g

Jadłospis 26.10.2023 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 herbata 300 ml	zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem (*1, 3, 6, 7, 9, 10) 350 ml makaron z sosem warzywnym (*1,7) 300 g brokuły 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	Kasza jaglana na mleku z 2 jajami 200g herbata 300 ml	Ciasteczka fit bez cukru (*1) 50 g Mus warzywno-owocowy 100 ml
DODATEK WYSOKOBIAŁKOWY: Drugie śniadanie: chleb pszenno-żytni (*1) 30 g pasztet drobiowy (*1, 6, 9, 10) 65 g		chleb pszenno-żytni (*1) 30 g serek kiri (*7) 30 g	

Podsumowanie wartości odżywczych: 1993 kcal, białko 96g, węglowodany 266 g, w tym cukry 69 g, tłuszcz 82 g, w tym nasycone 24 g, błonnik 32 g, sól 4,4 g

Przyrządzanie potraw:

Obiad:

zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem – gotowana

makaron gotowany

sos bolognese i sos warzywny duszony

brokuły 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.

27.10.2023

Jadłospis 27.10.2023 dieta podstawowa

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa koperkowa z ziemniakami		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Banan	1 szt.
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	z natką (*1,3, 6,7, 9, 10)	350 ml	masło śmietankowe 60 proc. (*7)	20 g		
masło śmietankowe (*7)	20 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	szynka konserwowa (*1,3)	50 g		
ser topiony (*7)	50 g	ryba panierowana smażona (*1, 3, 4)	150 g	sałata	20 g		
szynka dębowa	50 g	surówka z kiszonej kapusty		sałatka brokułowa z jajkiem	150 g		
sałata	35 g	z nasionami słonecznika i olejem	100 g	i majonezem (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	herbata		
pomidor	100 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	300 ml			
płatki na mleku	300 ml						
herbata	300 ml						

Wartości odżywcze: 2492 kcal, białko 95 g, węglowodany 287 g, w tym cukry 53 g, tłuszcz 98 g, w tym nasycone 30 g, błonnik 28 g, sól 7,8 g

Jadłospis 27.10.2023 dieta łatwostrawna

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa koperkowa z ziemniakami		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Banan	1 szt.
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	z natką (*1,3, 6,7, 9, 10)	350 ml	masło śmietankowe 60 proc. (*7)	20 g		
masło śmietankowe (*7)	20 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	szynka konserwowa (*1,3)	50 g		
ser topiony (*7)	50 g	ryba duszona z warzywami (*1, 3, 4)	200 g	sałata	20 g		
szynka dębowa	50 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	sałatka brokułowa z jajkiem	150 g		
sałata	35 g			i majonezem (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	herbata		
pomidor	100 g			300 ml			
płatki na mleku	300 ml						
herbata	300 ml						

Wartości odżywcze: 2233 kcal, białko 90 g, węglowodany 273 g, w tym cukry 52 g, tłuszcz 79 g, w tym nasycone 28 g, błonnik 28 g, sól 7,5 g

Jadłospis 27.10.2023 dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa koperkowa z ziemniakami		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Banan	1 szt.
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	z natką (*1,3, 6,7, 9, 10)	350 ml	masło śmietankowe 60 proc. (*7)	20 g		
masło śmietankowe (*7)	20 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	szynka konserwowa (*1,3)	50 g		
ser topiony (*7)	50 g	ryba duszona z warzywami (*1, 3, 4)	200 g	sałata	20 g		
szynka dębowa	50 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	sałatka brokułowa z białkiem jaja	150 g		
sałata	35 g			i majonezem (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	herbata		
pomidor	100 g			300 ml			
płatki na mleku	300 ml						
herbata	300 ml						

Wartości odżywcze: 2012 kcal, białko 89 g, węglowodany 266 g, w tym cukry 49 g, tłuszcz 64 g, w tym nasycone 27 g, błonnik 28 g, sól 7,5 g

Jadłospis 27.10.2023 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 koperkowa z ziemniakami		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Banan	1 szt.
masło śmietankowe (*7)	20 g	i natką (*1,3, 6,7, 9, 10)	350 ml	masło śmietankowe 60 proc. (*7)	20 g		
ser topiony (*7)	50 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	szynka konserwowa (*1,3)	50 g		
szynka dębowa	50 g	ryba duszona z warzywami (*1, 3, 4)	200 g	sałata	20 g		
sałata	35 g	surówka z kiszonej kapusty		sałatka brokułowa z jajkiem	150 g		
pomidor	100 g	z nasionami słonecznika i olejem	100 g	i majonezem (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	herbata		
płatki na mleku	300 ml	napój owocowy-jabłkowy bez cukru	300 ml	bez cukru	300 ml		
herbata	300 ml						

Wartości odżywcze: 2379 kcal, białko 91 g, węglowodany 262 g, w tym cukry 33 g, tłuszcz 97 g, w tym nasycone 297 g, błonnik 27 g, sól 7,5 g

Jadlospis 27.10.2023 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 z serkiem topionym (*7) 100 g masło śmietankowe (*7) 20 g herbata 300 ml	zupa koperkowa z ziemniakami i natką (*1,3, 6,7, 9, 10) 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g ryba duszona z warzywami (*1, 3, 4) 200 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	Papka z chleb pszenno-żytniego (*1) 100 g rozmoczonego w mleku (*7) 250 ml, masło śmietankowe (*7) 20 g, z jabłkiem duszonym 150 g i serek śmietankowy (*7) 1 szt. herbata 300 ml	Banan 1 szt.
DODATEK WYSOKOBIAŁKOWY: Drugie śniadanie: jaja 1 szt. (*3)		chleb pszenno-żytni (*1) 30 g szynka konserwowa (*1,3) 20 g	

Wartości odżywcze: 1850 kcal, białko 59 g, węglowodany 272 g, w tym cukry 47 g, tłuszcz 60 g, w tym nasycone 26 g, błonnik 23 g, sól 4 g

Przyrządzanie potraw:

Obiad dieta podstawowa:

zupa koperkowa z ziemniakami – gotowana

ziemniaki gotowane

ryba panierowana - smażona

Obiad dieta łatwo

Kolacja dieta podstawowa i pozostałe diety

Salatka brokułowa z jajkiem – 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.

28.10.2023

Jadłospis 28.10.2023 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 -	150 g
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	i z natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło śmietankowe (*7)	20 g	pałki kukurydziane	50 g
masło śmietankowe (*7)	20 g	kasza gryczana	150 g	pasta z makreli wędzonej			
jajko na twardo (*3)	50 g	gulasz drobiowy	200 g	i warzyw z koperkiem (*4)	100 g		
szynka dębowa	30 g	buraczki z olejem	100 g	pomidor	100 g		
majonez	20 ml	marchewka ze śmietaną	50 g	sałata	35 g		
papryka	50 g	napój jabłkowo-owocowy	300 ml	herbata	300 ml		
jabłko	150 g						
kawa Inka	200 ml						

Wartości odżywcze: 2485 kcal, białko 112 g, węglowodany 311 g, w tym cukry 54 g, tłuszcz 92 g, w tym nasycone 28 g, błonnik 29 g, sól 6,6 g

Jadłospis 28.10.2023 dieta łatwostrawna

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa pomidorowa z makaronem z natką		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Jogurt naturalny -	150 g
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	(*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło śmietankowe (*7)	20 g	pałki kukurydziane	50 g
masło śmietankowe (*7)	20 g	kasza gryczana	150 g	pasta z makreli wędzonej			
jajko na twardo (*3)	50 g	gulasz drobiowy	200 g	i warzyw z koperkiem (*4)	100 g		
szynka dębowa	30 g	buraczki z olejem	100 g	pomidor	100 g		
majonez	20 ml	marchewka ze śmietaną	50 g	sałata	35 g		
papryka al. 'dente	50 g	napój jabłkowo-owocowy	300 ml	herbata	300 ml		
jabłko	150 g						
kawa Inka	200 ml						

Wartości odżywcze: 2485 kcal, białko 112 g, węglowodany 311 g, w tym cukry 54 g, tłuszcz 92 g, w tym nasycone 28 g, błonnik 29 g, sól 6,6 g

Jadłospis 28.10.2023 dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa pomidorowa z makaronem z natką		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Jogurt naturalny -	150 g
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	(*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło śmietankowe (*7)	20 g	pałki kukurydziane	50 g
masło śmietankowe (*7)	20 g	kasza gryczana	150 g	pasta z tuńczyka i warzyw			
twaróg	100 g	gulasz drobiowy	200 g	z koperkiem (*4)	100 g		
dżem owocowy	50 g	buraczki z olejem	100 g	pomidor	100 g		
jabłko	150 g	marchewka ze śmietaną	50 g	sałata	35 g		
kawa Inka	200 ml	napój jabłkowo-owocowy	300 ml	herbata	300 ml		

Wartości odżywcze: 2153 kcal, białko 103 g, węglowodany 311 g, w tym cukry 63 g, tłuszcz 62 g, w tym nasycone 23 g, błonnik 28 g, sól 6,7 g

Jadłospis 28.10.2023 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 z natką		chleb żytni (*1)	100 g	Jogurt naturalny -	150 g
masło śmietankowe (*7)	20 g	(*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	g		pałki kukurydziane	50 g
jajko na twardo (*3)	50 g	kasza gryczana	150 g	masło śmietankowe (*7)	20 g		
szynkowa dębowa	30 g	gulasz drobiowy	200 g	g			
majonez	20 ml	buraczki z olejem	100 g	pasta z makreli wędzonej,			
papryka	50 g	marchewka ze śmietaną	50 g	i warzyw z koperkiem (*4)	100 g		
jabłko	150 g	napój jabłkowo-owocowy	300 ml	pomidor	100 g		
kawa Inka z mlekiem bez cukru	200 ml			sałata	35 g		
				herbata bez cukru	300 ml		

Wartości odżywcze: 2377 kcal, białko 112 g, węglowodany 288 g, w tym cukry 39 g, tłuszcz 90 g, w tym nasycone 27 g, błonnik 28 g, sól 6,5 g

Jadłospis 28.10.2023 dieta papkowata

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
Chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	zupa pomidorowa z makaronem z natką 6, 7, 9, 10)	350 ml	Papka z pasty z tuńczyka i (½ puszki, 85 g) i warzyw z koperkiem z pieczywem pszenno-żytnim	200 g	Jogurt naturalny - 150 g	pałki kukurydziane 50 g
Masło śmietankowe (*7)	20 g	kasza gryczana	150 g	herbata	300 ml		
Jaja 2 szt. (*3)	100 g	gulasz drobiowy	200 g				
ryż	50 g	buraczki z olejem	100 g				
mleko (*7)	200 g	marchewka ze śmietaną	50 g				
herbata	300 ml	napój jabłkowo-owocowy	300 ml				
DODATEK WYSOKOBIAŁKOWY:				Jajo (*3) 1 szt.	50 g		
Drugie śniadanie: jogurt naturalny (*7)							
150 g							

Wartości odżywcze: 2353 kcal, białko 119 g, węglowodany 297 g, w tym cukry 54 g, tłuszcz 63 g, w tym nasycone 24 g, błonnik 24 g, sól 4,4 g

Sposób przygotowania potraw:

Obiad: zupa pomidorowa z makaronem – gotowana

Kasza gryczana – gotowana

Gulasz drobiowy – duszony

Buraczki gotowane

Dieta papkowata – potrawy 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.

29.10.2023

Jadłospis 29.10.2023 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 śmietankowe (*7) 20 g parówki na gorąco (*1, 9) 120 g sałata 35 g pomidor 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 marchewka z groszkiem oprószana 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło śmietankowe (*7) 20 g ser żółty kasztelański (*7) 70 g świeży ogórek w plastrach 100 g herbata 300 ml	Sok pomidorowy 200 ml

Wartości odżywcze: 2133 kcal, białko 93 g, węglowodany 228 g, w tym cukry 52 g, tłuszcz 101 g, w tym nasycone 48 g, błonnik 23 g, sól 5,7 g

Jadłospis 29.10.2023 dieta łatwostrawna

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło śmietankowe (*7) 20 g parówki na gorąco (*1, 9) 120 g pomidor 100 g sałata 35 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 marchewka z groszkiem oprószana 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło śmietankowe (*7) 20 g ser żółty kasztelański (*7) 70 g świeży ogórek w plastrach 100 g herbata 300 ml	Sok pomidorowy 200 ml

Wartości odżywcze: 2133 kcal, białko 93 g, węglowodany 228 g, w tym cukry 52 g, tłuszcz 101 g, w tym nasycone 48 g, błonnik 23 g, sól 5,7 g

Jadłospis 29.10.2023 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 śmietankowe (*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 śmietankowe (*7) 20 g twaróg półtłusty 70 g pomidor 100 g herbata 300 ml	Sok pomidorowy 200 ml

Wartości odżywcze: 1951 kcal, białko 85 g, węglowodany 234 g, w tym cukry 53 g, tłuszcz 84 g, w tym nasycone 33 g, błonnik 25 g, sól 4,7 g

Jadłospis 29.10.2023 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 śmietankowe (*7) 20 g parówki na gorąco (*1, 9) 120 g pomidor 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 marchewka z groszkiem oprószana 100 g napój owocowy-jabłkowy bez cukru 300 ml	chleb żytni (*1) 100 g masło śmietankowe (*7) 20 g ser żółty kasztelański (*7) 70 g pomidor 100 g herbata bez cukru 300 ml	Sok pomidorowy 200 ml

Wartości odżywcze: 2023 kcal, białko 86 g, węglowodany 207 g, w tym cukry 32 g, tłuszcz 100 g, w tym nasycone 49 g, błonnik 24 g, sól 6,7 g

Jadłospis 29.10.2023 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	Sok pomidorowy 200 ml
DODATEK WYSOKOBIAŁKOWY: Drugie śniadanie: jogurt naturalny (*7) 150 g		chleb pszenno-żytni (*1) 30 g, tłuszcz roślinny do smarowania 10 g, jajo 1 szt. (*3)	

Wartości odżywcze: 1258 kcal, białko 58 g, węglowodany 158 g, w tym cukry 49 g, tłuszcz 40 g, w tym nasycone 16, błonnik 23 g, sól 2 g

Przyrządzanie potraw:

Obiad dieta podstawowa:

Rosół z makaronem - gotowany

ziemniaki gotowane

udko - pieczone

marchew oprószana z groszkiem - gotowana

Obiad dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

Udko gotowane

Dieta papkowata – potrawy 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.

30.10.2023

Jadłospis 30.10.2023 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	Mus warzywno-owocowy 100 ml	
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	kasza jęczmienna (*1)	150 g	masło śmietankowe 60 proc. (*7)	20 g		
masło śmietankowe 60 proc. (*7)	20 g	schab duszony		pasta jajeczna z majonezem,			
ryż na mleku (*7)	300 ml	w sosie naturalnym (*1)	200 g	jogurtem i koperkiem (*3, 7)	120 g		
szynka dębowa	70 g	surówka z kapusty pekińskiej		sałata	20 g		
papryka	100 g	i marchwi z olejem	100 g	pomidor	100 g		
sałata	35 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	herbata	300 ml		
herbata	200 ml						

Wartości odżywcze: 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

Jadłospis 30.10.2023dieta 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	Mus warzywno-owocowy 100 ml	
masło śmietankowe 60 proc. (*7)	20 g	kasza jęczmienna (*1)	150 g	masło śmietankowe 60 proc. (*7)	20 g		
ryż na mleku (*7)	300 ml	schab duszony		pasta jajeczna z majonezem,			
szynka dębowa	70 g	w sosie naturalnym (*1)	200 g	jogurtem i koperkiem (*3, 7)	120 g		
papryka al.'dente	100 g	surówka z kapusty pekińskiej		sałata	20 g		
sałata	35 g	i marchwi	100 g	pomidor	100 g		
herbata	200 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	herbata	300 ml		

Wartości odżywcze: 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

Jadlospis 30.10.2023 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	Mus warzywno-owocowy 100 ml	
masło śmietankowe (*7)	20 g	kasza jęczmienna (*1)	150 g	pasta jajeczna z białek			
twaróg z jogurtem (*7)	100 g	schab duszony		z jogurtem i koperkiem (*3, 7)	120 g		
banan	1 szt.	w sosie naturalnym (*1)	200 g	sałata	20 g		
ryż na mleku (*7)	300 ml	marchewka gotowana	100 g	pomidor	100 g		
herbata	300 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	herbata	300 ml		

Wartości odżywcze: 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

Jadlospis 30.10.2023 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	Mus warzywno-owocowy 100 ml	
masło śmietankowe 60 proc. (*7)	20 g	kasza jęczmienna (*1)	150 g	masło śmietankowe 60 proc. (*7)	20 g		
ryż na mleku (*7)	300 ml	schab duszony		pasta jajeczna z majonezem,			
szynka dębowa	70 g	w sosie naturalnym (*1)	200 g	jogurtem i koperkiem (*3, 7)	120 g		
papryka	100 g	surówka z kapusty pekińskiej		sałata	20 g		
sałata	35 g	i marchwi	100 g	pomidor	100 g		
herbata bez cukru	200 ml	napój owocowy-jabłkowy bez cukru	300 ml	herbata	300 ml		

Wartości odżywcze: 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

Jadlospis 30.10.2023 dieta papkowata

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
Papka z ryżu na mleku (*7) 200 g, masło śmietankowe 20 g (*7), dżem 50 g 200 g herbata 300 ml	barszcz czerwony (*1,3, 6,7,9, 10) 350 ml kasza jęczmienna (*1) 150 g schab duszony w sosie naturalnym (*1) 200 g marchewka gotowana 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	Mus warzywno- owocowy 100 ml

Wartości odżywcze: 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

Sposób przyrządzania posiłków:

Obiad: barszcz czerwony - gotowany

Kasza jęczmienna – gotowana

Schab – duszony

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów i dieta papkowata do obiadu marchewka gotowana

Uwaga! Jadlospis 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.

31.10.2023

Jadłospis 31.10. 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	udzik z kurczaka pieczony	200 g	masło śmietankowe (*7)	20 g		
masło śmietankowe (*7)	20 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	sałatka jarzynowa z majonezem i jogurtem i koperkiem	180 g		
ser żółty (*1)	70 g	surówka z białej kapusty i marchewki	100 g	(*3, 7, 9, 10)	40 g		
pomidor	50 g	z olejem	300 ml	kiełbasa szynkowa	300 ml		
ogórek kwaszony	100 g	napój owocowy-jabłkowy		herbata			
jabłko	150 g						
kawa Inka z mlekiem	300 ml						

Wartości odżywcze: 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

Jadłospis 31.10. 2023 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	udzik z kurczaka pieczony	200 g	masło śmietankowe (*7)	20 g		
masło śmietankowe (*7)	20 g	ziemniaki gotowane z koperkiem	200 g	sałatka jarzynowa z majonezem, jogurtem i koperkiem	180 g		
ser żółty (*1)	70 g	surówka z białej kapusty i marchewki	100 g	(*3, 7, 9, 10)	40 g		
pomidor	50 g	marchewki z olejem	300 ml	kiełbasa szynkowa	300 ml		
ogórek kwaszony	100 g	napój owocowy-jabłkowy		herbata			
jabłko	150 g						
kawa Inka z mlekiem	300 ml						

Wartości odżywcze: 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

Jadłospis 31.10. 2023 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	udzik z kurczaka gotowany w sosie	pietruszkowym (*1) 250 g	sałatka jarzynowa z jogurtem i koperkiem (*7, 9, 10)	180 g	100 ml	
masło śmietankowe 60 proc. (*7)	20 g	ziemniaki puree z koperkiem	200 g	kiełbasa szynkowa	40 g		
pomidor	50 g	marchewka gotowana	100 g	herbata	300 ml		
ogórek kiszony	100 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml				
herbata	300 ml						
jabłko	150 g						

Wartości odżywcze: 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

Jadłospis 31.10. 2023 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	
c masło śmietankowe (*7)	20 g	udzik z kurczaka pieczony	200 g	masło śmietankowe (*7)	20 g	100 ml	
ser żółty (*7)	70 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	sałatka jarzynowa z majonezem i jogurtem i koperkiem (*3, 7, 9, 10)	180 g		
pomidor	50 g	surówka z białej kapusty i marchewki	z olejem 100 g	kiełbasa szynkowa	40 g		
ogórek kwaszony	100 g	napój owocowy-jabłkowy bez cukru	300 ml	herbata bez cukru	300 ml		
jabłko	150 g						
kawa Inka z mlekiem bez cukru	300 ml						

Wartości odżywcze: 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

Jadłospis 31.10. 2023 dieta papkowata

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
Pieczywo pszenno-żytnie (*1) rozmoczone w mleku (*7) 100 g Budyń waniliowy na mleku (*1) 150 g herbata 300 ml	zupa ogórkowa z ziemniakami (*1,3, 6, 7, 9, 10) z natką pietruszki 350 ml udzik z kurczaka gotowany w sosie pietruszkowym (*1) 250 g ziemniaki puree z koperkiem 200 g marchewka gotowana 100 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	

Wartości odżywcze: 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

Sposób przyrządzenia posiłków:

Obiad: zupa ogórkowa z ziemniakami - gotowana

Ziemniaki gotowane – gotowana

Udzik kurczaka – pieczony – dieta podstawowa

Udzik z kurczaka gotowany dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów i dieta papkowata do obiadu marchewka gotowana

01.11.2023

Jadłospis 01.11.2023 dieta podstawowa

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa szpinakowa (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		Chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Pałki	
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	z natką pietruszki	350 ml	masło śmietankowe (*7)	20 g	kukurydziane	50 g
masło śmietankowe (*7)	20 g	pulpet wieprzowy gotowany w sosie		pasta warzywno-mięsna	100 g	Jogurt naturalny	
serek śmietankowy (*7)	1 szt.	pomidorowo-koperkowym (*1, 3, 9)	200 g	jajko (*3)	1 szt.	150 g	
szynkowa dębowa	50 g	kasza bulgur	150 g	sałata	20 g		
kasza jagłana z mlekiem (*7)	300 ml	surówka z marchewki i jabłka		sałatka z pomidora z cebulką			
papryka	50 g	z pestkami dyni i jogurtem (*7)	100 g	i olejem	100 g		
pomidor	100 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	herbata	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

Jadłospis 01.11.2023 dieta łatwostrawna

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)		zupa szpinakowa (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Pałki kukurydziane	50 g
100 g		z natką pietruszki	350 ml	masło śmietankowe (*7)	20 g	Jogurt naturalny	150 g
masło śmietankowe (*7)	20	pulpet wieprzowy gotowany w sosie		pasta warzywno-mięsna	100 g		
g serek śmietankowy (*7)	1	pomidorowo-koperkowym (*1, 3, 9)	200 g	jajko	1 szt.		
szt. szynkowa dębowa		kasza bulgur	150 g	sałata	20 g		
50 g kasza jagłana z mlekiem (*7)		surówka z marchewki i jabłka		sałatka z pomidora z olejem	100 g		
300 g papryka al.'dente		z pestkami dyni i jogurtem (*7)	100 g	herbata	300 ml		
50 g pomidor		napój owocowy-jabłkowy	300 ml				
100 g 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

Jadłospis 01.11.2023 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 szpinakowa (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Pałki kukurydziane	50 g
masło śmietankowe (*7)	20 g	z natką pietruszki	350 ml	masło śmietankowe (*7)	20 g	Jogurt naturalny	150 g
serek śmietankowy (*7)	1 szt.	pulpet wieprzowy gotowany w sosie		pasta warzywno-mięsna	100 g		
szynkowa dębowa	50 g	pomidorowo-koperkowym (*1, 3, 9)	200 g	sałata	20 g		
kasza jaglana z mlekiem (*7)	300 ml	kasza bulgur	150 g	sałatka z pomidora z olejem	100 g		
pomidor	100 g	surówka z marchewki z jogurtem (*7)	100 g	herbata	300 ml		
papryka al dente	50 g	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

Jadłospis 01.11.2023 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 szpinakowa (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Pałki kukurydziane	50 g
masło śmietankowe (*7)	20	z natką pietruszki	350 ml	masło śmietankowe (*7)	20 g	Jogurt naturalny	150 g
g serek śmietankowy (*7)	1	pulpet wieprzowy gotowany w sosie		pasta warzywno-mięsna	100 g		
szt. szynkowa dębowa		pomidorowo-koperkowym (*1, 3, 9)	200 g	jajko	1 szt.		
50 g kasza jaglana z mlekiem (*7)		kasza bulgur	200 g	sałata	20 g		
300 g papryka		surówka z marchewki i jabłka		sałatka z pomidora z cebulką			
50 g pomidor		z pestkami dyni i jogurtem	100 g	i olejem	100 g		
100 g herbata bez cukru		napój owocowy-jabłkowy bez cukru	300 ml	herbata	300 ml		
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

Jadłospis 01.11.2023 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 masłem śmietankowym 300 g herbata 300 ml	zupa szpinakowa (*1, 3, 6, 7, 9, 10) z natką pietruszki 350 ml pulpet wieprzowy gotowany w sosie pomidorowo-koperkowym (*1, 3, 9) 200 g kasza bulgur 150 g surówka z marchewki i jabłka z jogurtem (*7) 100 g napój owocowo-jabłkowy 300 ml	Papka z pastą warzywno-mięsną 200 g Chleb pszenno-żytni 100 g Masło śmietankowe 20 g herbata 300 ml	Pałki kukurydziane 50 g Jogurt naturalny 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

Przygotowanie posiłków

Obiad: zupa szpinakowa – gotowana

Kasza bulgur – gotowana

Pulpet wieprzowy – gotowany

Kolacja – pasta warzywno-mięsna - produkty 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.

***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.