

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS 11.03-17.03.2024 r.

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS PONIEDZIAŁEK 11.03.2024 r.

	(kod: 1) Dieta podstawowa	(kod: 2) Dieta lekkostrawna	(kod: 3) Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu	(kod: 9) Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	- Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze, ser twarogowy (z mleka), jogurt typu greckiego (mleko) – 100 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Sałata masłowa – 10 g - Papryka czerwona – 50 g - Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Pomarańcza – 200 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 100 g - Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze, ser twarogowy (z mleka), jogurt typu greckiego (mleko) – 70 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Sałata masłowa – 10 g - Pomidor – 50 g - Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Pomarańcza – 200 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 100 g - Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze, ser twarogowy (z mleka), jogurt typu greckiego (mleko) – 70 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Sałata masłowa – 10 g - Pomidor – 50 g - Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Pomarańcza – 200 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze, ser twarogowy (z mleka), jogurt typu greckiego (mleko) – 110 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Sałata masłowa – 10 g - Pomidor – 50 g - Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml
Drugie śniadanie	-	-	-	-
Obiad	- Zupa jarzynowa z ryżem białym (składniki: ryż brązowy, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, jogurt grecki (mleko), koper świeży, liść laurowy, pieprz ziółowy) – 350 ml - Plaster schabu wieprzowego duszonego w sosie własnym (składniki: schab wieprzowy, mąka pszenna (gluten), olej rzepakowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziółowy) - 215 g - Kasza gryczana gotowana – 200 g - Buraki tarte gotowane – 80 g - Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 100 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa jarzynowa z ryżem białym (składniki: ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, jogurt grecki (mleko), koper świeży, liść laurowy, pieprz ziółowy) – 350 ml - Plaster schabu wieprzowego duszonego w sosie własnym (składniki: schab wieprzowy, mąka pszenna (gluten), olej rzepakowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziółowy) - 215 g - Kasza jęczmienna gotowana (gluten) – 240 g - Buraki tarte gotowane – 80 g - Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 80 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa jarzynowa z ryżem białym (składniki: ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, jogurt grecki (mleko), koper świeży, liść laurowy, pieprz ziółowy) – 350 ml - Plaster schabu wieprzowego duszonego w sosie własnym (składniki: schab wieprzowy, mąka pszenna (gluten), olej rzepakowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziółowy) - 215 g - Kasza jęczmienna gotowana (gluten) – 240 g - Buraki tarte gotowane – 80 g - Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 80 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa jarzynowa z ryżem białym (składniki: ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, jogurt grecki (mleko), koper świeży, liść laurowy, pieprz ziółowy) – 350 ml - Plaster schabu wieprzowego duszonego w sosie własnym (składniki: schab wieprzowy, mąka pszenna (gluten), olej rzepakowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziółowy) - 295 g - Kasza jęczmienna gotowana (gluten) – 200 g - Buraki tarte gotowane – 80 g - Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 80 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml
Podwieczorek	-	-	-	-
Kolacja	- Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, mleko 2% tłuszczu, jabłko pieczone, cynamon) – 350 g - Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Ogórek – 50 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2% tłuszczu, jabłko pieczone, cynamon) – 350 g - Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Pomidor – 50 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2% tłuszczu, jabłko pieczone, cynamon) – 350 g - Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Pomidor – 50 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2% tłuszczu, jabłko pieczone, cynamon) – 300 g - Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Pomidor – 50 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml
Posiłek nocny	-	-	-	-
Wartości odżywcze dobowe	Wartość energetyczna: 2116,2 kcal Białko: 104,6 g Tłuszcz: 59,7 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 23,1 g Węglowodany ogółem: 309,7 g Cukry: 89,6 g Błonnik pokarmowy: 39,6 g Sól: 4,28 g	Wartość energetyczna: 2027 kcal Białko: 98,1 g Tłuszcz: 42,5 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 16 g Węglowodany ogółem: 329,6 g Cukry: 88,8 g Błonnik pokarmowy: 32,1 g Sól: 4,36 g	Wartość energetyczna: 1996,7 kcal Białko: 98,5 g Tłuszcz: 38,5 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 13,7 g Węglowodany ogółem: 330,9 g Cukry: 89,6 g Błonnik pokarmowy: 32,7 g Sól: 4,37 g	Wartość energetyczna: 1965,9 kcal Białko: 116,8 g Tłuszcz: 51,4 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 21 g Węglowodany ogółem: 273,3 g Cukry: 73,6 g Błonnik pokarmowy: 27,1 g Sól: 4,29 g

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS PONIEDZIAŁEK 11.03.2024 r.

	(kod:6) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	(kod 6/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)		
Śniadanie	- Chleb razowy (gluten) – 90 g - Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze, ser twarogowy (z mleka), jogurt typu greckiego (mleko) – 70 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Sałata masłowa – 10 g - Papryka czerwona – 50 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Chleb razowy (gluten) – 60 g - Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze, ser twarogowy (z mleka), jogurt typu greckiego (mleko) – 70 g - Wędlina wieprzowa – 15 g - Sałata masłowa – 10 g - Papryka czerwona – 50 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml		
Drugie śniadanie	- Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Pomarańcza – 200 g	- Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Pomarańcza – 200 g		
Obiad	- Zupa jarzynowa z ryżem brązowym (składniki: ryż brązowy, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, jogurt grecki (mleko), koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) – 350 ml - Plaster schabu wieprzowego duszonego w sosie własnym (składniki: schab wieprzowy, mąka pszenna (gluten), olej rzepakowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 215 g - Kasza gryczana gotowana – 200 g - Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa jarzynowa z ryżem brązowym (składniki: ryż brązowy, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, jogurt grecki (mleko), koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) – 350 ml - Plaster schabu wieprzowego duszonego w sosie własnym (składniki: schab wieprzowy, mąka pszenna (gluten), olej rzepakowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 215 g - Kasza gryczana gotowana – 200 g - Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml		
Podwieczorek	- Kefir (mleko) – 240 ml	- Kefir (mleko) – 240 ml		
Kolacja	- Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, mleko 2% tłuszczu, jabłko pieczone, cynamon) – 350 g - Chleb razowy (gluten) – 60 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Ogórek – 50 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, mleko 2% tłuszczu, jabłko pieczone, cynamon) – 350 g - Chleb razowy (gluten) – 60 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Ogórek – 50 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml		
Posiłek nocny	-	- Kanapka z wędliną: - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 2 g - Wędlina wieprzowa – 15 g		
Wartości odżywcze dobowe	Wartość energetyczna: 2015,3 kcal Białko: 101,7 g Tłuszcz: 55,6 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 23,6 g Węglowodany ogółem: 298,8 g Cukry: 88,5 g Błonnik pokarmowy: 44 g Sól: 4,06 g	Wartość energetyczna: 2031,9 kcal Białko: 101,8 g Tłuszcz: 57,3 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,7 g Węglowodany ogółem: 299,1 g Cukry: 88,6 g Błonnik pokarmowy: 44,1 g Sól: 4,09 g		

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE – JADŁOSPIS WTOREK 12.03.2024 r.

	(kod: 1) Dieta podstawowa	(kod: 2) Dieta lekkostrawna	(kod: 3) Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu	(kod: 9) Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	- Chleb pszenny (gluten) – 25 g - Bułka grahamka (gluten) – 90 g - Pasztet pieczony (gluten, seler, soja) - 40 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Papryka czerwona – 50 g - Roszponka – 10 g - Serek wiejski (z mleka) - 200 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Gruszka – 130 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 25 g - Bułka pszenna (gluten) – 80 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa - 30 g - Pomidor – 50 g - Roszponka – 10 g - Serek wiejski (z mleka) - 200 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Banan – 130 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Bułka pszenna (gluten) – 80 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Pomidor – 50 g - Roszponka – 10 g - Serek wiejski (z mleka) - 200 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Banan – 130 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 25 g - Bułka pszenna (gluten) – 80 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 45 g - Pomidor – 50 g - Roszponka – 10 g - Serek wiejski (z mleka) - 200 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Banan – 130 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml
Drugie śniadanie	-	-	-	-
Obiad	- Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, ogórek, seler, olej rzepakowy) – 350 ml - Naleśniki z twarogiem i prażonym jabłkiem smażone beztłuszczowo (składniki: ser twarogowy chudy (z mleka), prażone jabłka, mąka pszenna (gluten), mleko 2% tłuszczu, woda, jaja kurze, olej rzepakowy) – 400 g - Polewka jogurtowa z jagodami – 40 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, ogórek, seler, olej rzepakowy) – 350 ml - Naleśniki z twarogiem i prażonym jabłkiem smażone beztłuszczowo (składniki: ser twarogowy chudy (z mleka), prażone jabłka, mąka pszenna (gluten), mleko 2% tłuszczu, woda, jaja kurze, olej rzepakowy) – 400 g - Polewka jogurtowa z jagodami – 40 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, ogórek, seler, olej rzepakowy) – 350 ml - Naleśniki z twarogiem i prażonym jabłkiem smażone beztłuszczowo (składniki: ser twarogowy chudy (z mleka), prażone jabłka, mąka pszenna (gluten), mleko 2% tłuszczu, woda, jaja kurze, olej rzepakowy) – 400 g - Polewka jogurtowa z jagodami – 40 g - Kompot owocowy bez cukru - 250 ml	- Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, ogórek, seler, olej rzepakowy) – 350 ml - Naleśniki z twarogiem i prażonym jabłkiem smażone beztłuszczowo (składniki: ser twarogowy chudy (z mleka), prażone jabłka, mąka pszenna (gluten), mleko 2% tłuszczu, woda, jaja kurze, olej rzepakowy) – 400 g - Polewka jogurtowa z jagodami – 50 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml
Podwieczorek	-	-	-	-
Kolacja	- Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy (z mleka), jogurt naturalny (z mleka), koper świeży, zioła prowansalskie) – 60 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Kisiel z truskawkami (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) – 200 g - Biszkopty bez cukru (gluten, jaja) – 15 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 100 g - Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy (z mleka), jogurt naturalny (z mleka), koper świeży, zioła prowansalskie) – 60 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Kisiel z truskawkami (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) – 200 g - Biszkopty bez cukru (gluten, jaja) – 15 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 100 g - Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy (z mleka), jogurt naturalny (z mleka), koper świeży, zioła prowansalskie) – 60 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Kisiel z truskawkami (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) – 200 g - Biszkopty bez cukru (gluten, jaja) – 15 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 100 g - Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy (z mleka), jogurt naturalny (z mleka), koper świeży, zioła prowansalskie) – 70 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Kisiel z truskawkami (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) – 200 g - Biszkopty bez cukru (gluten, jaja) – 15 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml
Posiłek nocny	-	-	-	-
Wartości odżywcze dobowe	Wartość energetyczna: 2043,3 kcal Białko: 104,5 g Tłuszcz: 54,9 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 25 g Węglowodany ogółem: 296,7 g Cukry: 76,8 g Błonnik pokarmowy: 27,9 g Sól: 5,46 g	Wartość energetyczna: 2024 kcal Białko: 106,7 g Tłuszcz: 42,1 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,5 g Węglowodany ogółem: 315,4 g Cukry: 86,4 g Błonnik pokarmowy: 21,2 g Sól: 5,2 g	Wartość energetyczna: 2088,5 kcal Białko: 108,8 g Tłuszcz: 42,4 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,6 g Węglowodany ogółem: 329 g Cukry: 86,5 g Błonnik pokarmowy: 21,9 g Sól: 5,49 g	Wartość energetyczna: 2055,1 kcal Białko: 110,1 g Tłuszcz: 50,7 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,2 g Węglowodany ogółem: 299,9 g Cukry: 87 g Błonnik pokarmowy: 20,4 g Sól: 5,2 g

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE – JADŁOSPIS WTOREK 12.03.2024 r.

	(kod: 6) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	(kod: 6/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)		
Śniadanie	- Chleb razowy (gluten) – 30 g - Bułka grahamka (gluten) – 90 g - Pasztet pieczony (gluten, seler, soja) - 40 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Papryka czerwona – 50 g - Roszponka – 10 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Chleb razowy (gluten) – 20 g - Bułka grahamka (gluten) – 90 g - Pasztet pieczony (gluten, seler, soja) - 40 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Papryka czerwona – 50 g - Roszponka – 10 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml		
Drugie śniadanie	- Serek wiejski (z mleka) - 200 g - Gruszka – 130 g	- Serek wiejski (z mleka) - 200 g - Gruszka – 130 g		
Obiad	- Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, seler, olej rzepakowy) – 350 ml - Makaron pełnoziarnisty gotowany (gluten) – 240 g - Pierś z kurczaka duszona w sosie brokułowym (składniki: pierś z kurczaka, brokuł, jogurt grecki (mleko), olej rzepakowy, pieprz ziołowy) – 200 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, seler, olej rzepakowy) – 350 ml - Makaron pełnoziarnisty gotowany (gluten) – 240 g - Pierś z kurczaka duszona w sosie brokułowym (składniki: pierś z kurczaka, brokuł, jogurt grecki (mleko), olej rzepakowy, pieprz ziołowy) – 200 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml		
Podwieczorek	- Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 2 g - Ser żółty (z mleka) – 20 g	- Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 2 g - Ser żółty (z mleka) – 20 g		
Kolacja	- Chleb razowy (gluten) – 90 g - Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy (z mleka), jogurt naturalny (z mleka), koper świeży, zioła prowansalskie) – 60 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Kisiel z truskawkami (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) – 200 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb razowy (gluten) – 60 g - Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy (z mleka), jogurt naturalny (z mleka), koper świeży, zioła prowansalskie) – 30 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Kisiel z truskawkami (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) – 200 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml		
Posiłek nocny	-	- Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 2 g - Ser twarogowy chudy (z mleka) – 20 g		
Wartości odżywcze dobowe	Wartość energetyczna: 2008 kcal Białko: 114,8 g Tłuszcz: 53,3 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,8 g Węglowodany ogółem: 288,1 g Cukry: 44 g Błonnik pokarmowy: 43,7 g Sól: 6,14 g 5,17 g	Wartość energetyczna: 2010,2 kcal Białko: 112,6 g Tłuszcz: 53,8 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 20,8 g Węglowodany ogółem: 287,5 g Cukry: 43,5 g Błonnik pokarmowy: 43,7 g Sól: 6,15 g		

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS ŚRODA 13.03.2024 r.

	(kod: 1) Dieta podstawowa	(kod: 2) Dieta lekkostrawna	(kod: 3) Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu	(kod: 9) Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	- Kasza manna gotowana (składniki: mleko 2% tłuszczu, kasza manna) – 320 ml - Chleb pszenny (gluten) - 50 g - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Ser żółty (z mleka) – 30 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Sałata masłowa – 10 g - Pomidor – 50 g - Jabłko – 120 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Kasza manna gotowana (składniki: mleko 2% tłuszczu, kasza manna) – 320 ml - Chleb pszenny (gluten) - 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Ser twarogowy chudy (z mleka) – 50 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Sałata masłowa – 10 g - Pomidor – 50 g - Jabłko pieczone – 120 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Kasza manna gotowana (składniki: mleko 2% tłuszczu, kasza manna) – 320 ml - Chleb pszenny (gluten) - 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Ser twarogowy chudy (z mleka) – 50 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Sałata masłowa – 10 g - Pomidor – 50 g - Jabłko pieczone – 120 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Kasza manna gotowana (składniki: mleko 2% tłuszczu, kasza manna) – 320 ml - Chleb pszenny (gluten) - 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Ser twarogowy chudy (z mleka) – 70 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Sałata masłowa – 10 g - Pomidor – 50 g - Jabłko pieczone – 120 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml
Drugie śniadanie	-	-	-	-
Obiad	- Rosół z makaronem (składniki: makaron dwujajeczny (gluten, jaja), marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) – 350 ml - Ryba panierowana pieczona (składniki: filet rybny, jaja, bułka tarta (gluten)) – 150 g - Sos szpinakowy (składniki: szpinak, jogurt grecki (mleko), pieprz ziołowy) – 70 g - Ryż brązowy gotowany – 200 g - Surówka z kapusty białej (składniki: kapusta biała, marchew, koper świeży, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Rosół z makaronem (składniki: makaron dwujajeczny (gluten, jaja), marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) – 350 ml - Ryba panierowana pieczona (składniki: filet rybny, jaja, bułka tarta (gluten)) – 150 g - Sos szpinakowy (składniki: szpinak, jogurt grecki (mleko), pieprz ziołowy) – 70 g - Ryż biały gotowany – 200 g - Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (marchew, jabłko, olej rzepakowy) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Rosół z makaronem (składniki: makaron dwujajeczny (gluten, jaja), marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) – 350 ml - Ryba panierowana pieczona (składniki: filet rybny, jaja, bułka tarta (gluten)) – 150 g - Sos szpinakowy (składniki: szpinak, jogurt grecki (mleko), pieprz ziołowy) – 70 g - Ryż biały gotowany – 250 g - Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (marchew, jabłko, olej rzepakowy) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Rosół z makaronem (składniki: makaron dwujajeczny (gluten, jaja), marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) – 350 ml - Ryba panierowana pieczona (składniki: filet rybny, jaja, bułka tarta (gluten)) – 170 g - Sos szpinakowy (składniki: szpinak, jogurt grecki (mleko), pieprz ziołowy) – 70 g - Ryż biały gotowany – 150 g - Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (marchew, jabłko, olej rzepakowy) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml
Podwieczorek	-	-	-	-
Kolacja	- Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ser twarogowy chudy (z mleka) – 30 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Roszponka – 10 g - Ogórek świeży – 50 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ser twarogowy chudy (z mleka) – 60 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ser twarogowy chudy (z mleka) – 60 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ser twarogowy chudy (z mleka) – 70 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml
Posiłek nocny	-	-	-	-
Wartości odżywcze dobowe	Wartość energetyczna: 1920,5 kcal Białko: 95,2 g Tłuszcz: 64,6 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,4 g Węglowodany ogółem: 256 g Cukry: 53 g Błonnik pokarmowy: 32,8 g Sól: 4,72 g	Wartość energetyczna: 1948,3 kcal Białko: 102,5 g Tłuszcz: 53,7 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 21,2 g Węglowodany ogółem: 276,9 g Cukry: 75 g Błonnik pokarmowy: 25,2 g Sól: 4,07 g	Wartość energetyczna: 1873,5 kcal Białko: 102,4 g Tłuszcz: 45,5 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 15,8 g Węglowodany ogółem: 276,8 g Cukry: 74,9 g Błonnik pokarmowy: 25,2 g Sól: 4,07 g	Wartość energetyczna: 1932,5 kcal Białko: 110,5 g Tłuszcz: 54,6 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 21,7 g Węglowodany ogółem: 262,3 g Cukry: 74,5 g Błonnik pokarmowy: 24,2 g Sól: 4,07 g

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS ŚRODA 13.03.2024 r.

	(kod: 6) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	(kod 6/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)		
Śniadanie	- Chleb razowy (gluten) - 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Ser żółty (z mleka) – 30 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Sałata masłowa – 10 g - Pomidor – 50 g - Jabłko – 120 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Chleb razowy (gluten) - 60 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Ser żółty (z mleka) – 30 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Sałata masłowa – 10 g - Pomidor – 50 g - Jabłko – 120 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml		
Drugie śniadanie	- Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 2 g - Ser żółty (z mleka) – 20 g	- Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 2 g - Ser żółty (z mleka) – 20 g		
Obiad	- Rosół z makaronem (składniki: makaron pełnoziarnisty (gluten), marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) – 350 ml - Ryba panierowana pieczona (składniki: filet rybny, jaja, bułka tarta (gluten)) – 150 g - Sos szpinakowy (składniki: szpinak, jogurt grecki (z mleka), pieprz ziołowy) – 70 g - Ryż brązowy gotowany – 200 g - Surówka z kapusty białej (składniki: kapusta biała, marchew, koper świeży, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Rosół z makaronem (składniki: makaron pełnoziarnisty (gluten), marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) – 350 ml - Ryba panierowana pieczona (składniki: filet rybny, jaja, bułka tarta (gluten)) – 150 g - Sos szpinakowy (składniki: szpinak, jogurt grecki (z mleka), pieprz ziołowy) – 70 g - Ryż brązowy gotowany – 200 g - Surówka z kapusty białej (składniki: kapusta biała, marchew, koper świeży, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml		
Podwieczorek	- Ciastka zbożowe bez cukru (gluten) – 25 g - Kefir (mleko) – 240 ml	- Ciastka zbożowe bez cukru (gluten) – 25 g - Kefir (mleko) – 240 ml		
Kolacja	- Chleb razowy (gluten) – 60 g - Masło (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ser twarogowy chudy (z mleka) – 30 g - Roszponka – 10 g - Ogórek świeży – 50 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml	- Chleb razowy (gluten) – 60 g - Masło (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ser twarogowy chudy (z mleka) – 30 g - Roszponka – 10 g - Ogórek świeży – 50 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml		
Posiłek nocny	-	- Sok pomidorowy – 240 g		
Wartości odżywcze dobowe	Wartość energetyczna: 2025,2 kcal Białko: 104,3 g Tłuszcz: 73,6 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 27,6 g Węglowodany ogółem: 257,8 g Cukry: 53,2 g Błonnik pokarmowy: 41,8 g Sól: 5,5 g	Wartość energetyczna: 2068,4 kcal Białko: 106,5 g Tłuszcz: 74 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 27,7 g Węglowodany ogółem: 266,9 g Cukry: 59,4 g Błonnik pokarmowy: 44,4 g Sól: 6,77 g		

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS CZWARTEK 14.03.2024 r.

	(kod: 1) Dieta podstawowa	(kod: 2) Dieta lekkostrawna	(kod: 3) Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu	(kod: 9) Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	- Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki: mleko 2% tłuszczu, płatki owsiane (gluten)) – 250 ml - Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Bułka grahamka (gluten) – 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy (z mleka), jogurt naturalny (z mleka), koper świeży, zioła prowansalskie) – 70 g - Wędlina wieprzowa – 45 g - Ogórek świeży – 50 g - Sałata masłowa – 10 g - Mandarynki – 140 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki: mleko 2% tłuszczu, płatki owsiane (gluten)) – 250 ml - Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Bułka pszenna (gluten) – 80 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy (z mleka), jogurt naturalny (z mleka), koper świeży, zioła prowansalskie) – 70 g - Wędlina wieprzowa – 45 g - Pomidor – 50 g - Sałata masłowa – 10 g - Mandarynki – 140 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki: mleko 2% tłuszczu, płatki owsiane (gluten)) – 250 ml - Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Bułka pszenna (gluten) – 80 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy (z mleka), jogurt naturalny (z mleka), koper świeży, zioła prowansalskie) – 70 g - Wędlina wieprzowa – 45 g - Pomidor – 50 g - Sałata masłowa – 10 g - Mandarynki – 140 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki: mleko 2% tłuszczu, płatki owsiane (gluten)) – 250 ml - Chleb pszenny (gluten) – 25 g - Bułka pszenna (gluten) – 80 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy (z mleka), jogurt naturalny (z mleka), koper świeży, zioła prowansalskie) – 70 g - Wędlina wieprzowa – 45 g - Pomidor – 50 g - Sałata masłowa – 10 g - Mandarynki – 140 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml
Drugie śniadanie	-	-	-	-
Obiad	- Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, jogurt typu greckiego) – 350 ml - Pierś z kurczaka gotowana na parze – 150 g - Mieszananka warzyw gotowana na parze (składniki: kalafior, brokuł, marchew) – 180 g - Mizeria z ogórków (składniki: ogórek, jogurt grecki (mleko), cebula, koper świeży, sok z cytryny, pieprz ziółowy) – 100 g - Ryż brązowy gotowany – 200 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, jogurt typu greckiego) – 350 ml - Pierś z kurczaka gotowana na parze – 150 g - Mieszananka warzyw gotowana na parze (składniki: kalafior, brokuł, marchew) – 180 g - Ryż biały gotowany – 200 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, jogurt typu greckiego) – 350 ml - Pierś z kurczaka gotowana na parze – 150 g - Mieszananka warzyw gotowana na parze (składniki: kalafior, brokuł, marchew) – 180 g - Ryż biały gotowany – 200 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, jogurt typu greckiego) – 350 ml - Pierś z kurczaka gotowana na parze – 200 g - Mieszananka warzyw gotowana na parze (składniki: kalafior, brokuł, marchew) – 180 g - Ryż biały gotowany – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml
Podwieczorek	-	-	-	-
Kolacja	- Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Roszponka – 10 g - Papryka czerwona – 50 g - Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, aromat, barwniki (kurkumina) – 200 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, aromat, barwniki (kurkumina) – 200 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Wafle ryżowe – 36 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, aromat, barwniki (kurkumina) – 200 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Wafle ryżowe – 36 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, aromat, barwniki (kurkumina) – 200 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Wafle ryżowe – 36 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml
Posiłek nocny	-	-	-	-
Wartości odżywcze dobowe	Wartość energetyczna: 1919,8 kcal Białko: 109,7 g Tłuszcz: 46,7 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,7 g Węglowodany ogółem: 282,4 g Cukry: 63,9 g Błonnik pokarmowy: 34 g Sól: 4,95 g	Wartość energetyczna: 2009,5 kcal Białko: 109,2 g Tłuszcz: 45,3 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,2 g Węglowodany ogółem: 303,2 g Cukry: 59,9 g Błonnik pokarmowy: 23,6 g Sól: 4,53 g	Wartość energetyczna: 1972,1 kcal Białko: 109,2 g Tłuszcz: 41,2 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 15,5 g Węglowodany ogółem: 303,2 g Cukry: 59,8 g Błonnik pokarmowy: 23,6 g Sól: 4,53 g	Wartość energetyczna: 1934 kcal Białko: 116,7 g Tłuszcz: 45,5 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,3 g Węglowodany ogółem: 282,6 g Cukry: 79,4 g Błonnik pokarmowy: 22,5 g Sól: 4,31 g

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS CZWARTEK 14.03.2024 r.

	(kod: 6) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	(kod: 6/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)		
Śniadanie	- Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki: mleko 2% tłuszczu, płatki owsiane (gluten)) – 250 ml - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Bułka grahamka (gluten) – 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy (z mleka), jogurt naturalny (z mleka), koper świeży, zioła prowansalskie) – 70 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ogórek świeży – 50 g - Sałata masłowa – 10 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki: mleko 2% tłuszczu, płatki owsiane (gluten)) – 250 ml - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Bułka grahamka (gluten) – 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy (z mleka), jogurt naturalny (z mleka), koper świeży, zioła prowansalskie) – 50 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ogórek świeży – 50 g - Sałata masłowa – 10 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml		
Drugie śniadanie	Kanapka z wędliną: - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 2 g - Wędlina wieprzowa – 15 g - Mandarynki – 140 g	Kanapka z wędliną: - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 2 g - Wędlina wieprzowa – 15 g - Mandarynki – 140 g		
Obiad	- Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, jogurt typu greckiego (mleko)) – 350 ml - Pierś z kurczaka pieczona – 150 g - Ryż brązowy gotowany – 200 g - Mieszananka warzyw gotowana na parze (składniki: kalafior, brokuł, marchew) – 180 g - Mizeria z ogórków (składniki: ogórek, jogurt grecki (mleko), cebula, koper świeży, sok z cytryny, pieprz ziółowy) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, jogurt typu greckiego (mleko)) – 350 ml - Pierś z kurczaka pieczona – 150 g - Ryż brązowy gotowany – 200 g - Mieszananka warzyw gotowana na parze (składniki: kalafior, brokuł, marchew) – 180 g - Mizeria z ogórków (składniki: ogórek, jogurt grecki (mleko), cebula, koper świeży, sok z cytryny, pieprz ziółowy) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml		
Podwieczorek	Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 2 g - Ser twarogowy chudy (z mleka) – 20 g	Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 2 g - Ser twarogowy chudy (z mleka) – 20 g		
Kolacja	- Chleb razowy (gluten) – 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Roszponka – 10 g - Papryka czerwona – 50 g - Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko 2% tłuszczu, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, aromat, barwniki (kurkumina) – 200 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb razowy (gluten) – 60 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Roszponka – 10 g - Papryka czerwona – 50 g - Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko 2% tłuszczu, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, aromat, barwniki (kurkumina) – 200 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml		
Posiłek nocny	-	- Sok pomidorowy – 240 g		
Wartości odżywcze dobowe	Wartość energetyczna: 2034,8 kcal Białko: 114,5 g Tłuszcz: 52,9 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 22,1 g Węglowodany ogółem: 297,7 g Cukry: 58,5 g Błonnik pokarmowy: 44 g Sól: 5,65 g	Wartość energetyczna: 1973,5 kcal Białko: 108,9 g Tłuszcz: 51,6 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 21,5 g Węglowodany ogółem: 290,5 g Cukry: 63,5 g Błonnik pokarmowy: 44,1 g Sól: 6,12 g		

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS PIĄTEK 15.03.2024 r.

	(kod: 1) Dieta podstawowa	(kod: 2) Dieta lekkostrawna	(kod: 3) Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu	(kod: 9) Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	- Jajecznica na parze (składniki: jaja kurze, masło ekstra (z mleka) – 105 g - Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Hummus (składniki: ciecierzycza, czosnek, oliwa z oliwek, sezam) – 30 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Papryka czerwona – 50 g - Roszponka – 10 g - Jogurt naturalny (z mleka) – 150 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Jabłko – 120 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml	- Jajecznica na parze (składniki: jaja kurze, masło ekstra (z mleka) – 105 g - Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Pomidor – 50 g - Roszponka – 10 g - Jogurt naturalny (z mleka) – 150 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Jabłko pieczone – 120 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml	- Jajecznica na parze (składniki: jaja kurze, masło ekstra (z mleka)) – 70 g - Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Pomidor – 50 g - Roszponka – 10 g - Jogurt naturalny (z mleka) – 150 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Jabłko pieczone – 120 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml	- Jajecznica na parze (składniki: jaja kurze, masło ekstra (z mleka) – 125 g - Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Pomidor – 50 g - Roszponka – 10 g - Jogurt naturalny (z mleka) – 150 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Jabłko pieczone – 120 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml
Drugie śniadanie	-	-	-	-
Obiad	- Zupa pomidorowa z ryżem brązowym (składniki: woda, ryż brązowy, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy) – 350 ml - Kopytka ze szpinakiem gotowane (składniki: ziemniaki, ser twarogowy chudy (z mleka), mąka pszenna (gluten), szpinak, jaja kurze, olej rzepakowy) – 260 g - Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa pomidorowa z ryżem białym (składniki: woda, ryż biały, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy) – 350 ml - Kopytka ze szpinakiem gotowane (składniki: ziemniaki, ser twarogowy chudy (z mleka), mąka pszenna (gluten), szpinak, jaja kurze, olej rzepakowy) – 260 g - Surówka z tartej marchwi z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru - 250 ml	- Zupa pomidorowa z ryżem białym (składniki: woda, ryż biały, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy) – 350 ml - Kopytka ze szpinakiem gotowane (składniki: ziemniaki, ser twarogowy chudy (z mleka), mąka pszenna (gluten), szpinak, jaja kurze, olej rzepakowy) – 280 g - Surówka z tartej marchwi z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa pomidorowa z ryżem białym (składniki: woda, ryż biały, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy) – 350 ml - Kopytka ze szpinakiem gotowane (składniki: ziemniaki, ser twarogowy chudy (z mleka), mąka pszenna (gluten), szpinak, jaja kurze, olej rzepakowy) – 300 g - Surówka z tartej marchwi z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml
Podwieczorek	-	-	-	-
Kolacja	- Ciasto marchewkowe (składniki: mąka pszenna (gluten), marchew, jaja kurze całe, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) – 105 g - Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Pomidor – 50 g - Kakao na mleku (składniki: mleko 2% tłuszczu, kakao w proszku) – 250 ml	- Ciasto marchewkowe (składniki: mąka pszenna (gluten), marchew, jaja kurze całe, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) – 105 g - Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Pomidor – 50 g - Kakao na mleku (składniki: mleko 2% tłuszczu, kakao w proszku) – 250 ml	- Ciasto marchewkowe (składniki: mąka pszenna (gluten), marchew, jaja kurze całe, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) – 105 g - Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Pomidor – 50 g - Kakao na mleku (składniki: mleko 2% tłuszczu, kakao w proszku) – 250 ml	- Ciasto marchewkowe (składniki: mąka pszenna (gluten), marchew, jaja kurze całe, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) – 105 g - Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Pomidor – 50 g - Kakao na mleku (składniki: mleko 2% tłuszczu, kakao w proszku) – 250 ml
Posiłek nocny	-	-	-	-
Wartości odżywcze dobowe	Wartość energetyczna: 2096,4 kcal Białko: 100,4 g Tłuszcz: 64,1 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 21,6 g Węglowodany ogółem: 293,9 g Cukry: 66,5 g Błonnik pokarmowy: 28,5 g Sól: 4,72 g	Wartość energetyczna: 2043,9 kcal Białko: 93,5 g Tłuszcz: 63,7 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,7 g Węglowodany ogółem: 285,2 g Cukry: 78,9 g Błonnik pokarmowy: 22 g Sól: 4,07 g	Wartość energetyczna: 2006,1 kcal Białko: 92,9 g Tłuszcz: 55,7 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 20,2 g Węglowodany ogółem: 294,7 g Cukry: 79,4 g Błonnik pokarmowy: 22,5 g Sól: 3,99 g	Wartość energetyczna: 2131,3 kcal Białko: 99,5 g Tłuszcz: 66,5 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 25,6 g Węglowodany ogółem: 295 g Cukry: 79,4 g Błonnik pokarmowy: 22,5 g Sól: 4,17 g

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS PIĄTEK 15.03.2024 r.

	(kod: 6) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	(kod: 6/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)		
Śniadanie	- Jajecznica na parze (składniki: jaja kurze, masło ekstra (z mleka) – 105 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Chleb razowy (gluten) – 60 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Papryka czerwona – 50 g - Roszponka – 10 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml	- Jajecznica na parze (składniki: jaja kurze, masło ekstra (z mleka) – 105 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Chleb razowy (gluten) – 60 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Papryka czerwona – 50 g - Roszponka – 10 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml		
Drugie śniadanie	- Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Jabłko – 120 g	- Jogurt naturalny (mleka) – 150 g - Jabłko – 120 g		
Obiad	- Zupa pomidorowa z ryżem brązowym (składniki: woda, ryż brązowy, marchew, pietruszka, seler , koncentrat pomidorowy) – 350 ml - Kotlety z soczewicy pieczone (składniki: soczewica, marchew, jaja kurze całe, cebula, bułka tarta (gluten), olej rzepakowy) – 240 g - Sos koperkowy (składniki: jogurt naturalny (z mleka), koper, czosnek) – 50 g - Kasza gryczana – 150 g - Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa pomidorowa z ryżem brązowym (składniki: woda, ryż brązowy, marchew, pietruszka, seler , koncentrat pomidorowy) – 350 ml - Kotlety z soczewicy pieczone (składniki: soczewica, marchew, jaja kurze całe, cebula, bułka tarta (gluten), olej rzepakowy) – 240 g - Sos koperkowy (składniki: jogurt naturalny (z mleka), koper, czosnek) – 50 g - Kasza gryczana – 150 g - Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml		
Podwieczorek	Kanapka z hummusem: - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Hummus (składniki: ciecierzycza, czosnek, oliwa z oliwek, sezam) - 15 g	Kanapka z hummusem: - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Hummus (składniki: ciecierzycza, czosnek, oliwa z oliwek, sezam) - 15 g		
Kolacja	- Ciasto marchewkowe (składniki: mąka pszenna (gluten), marchew, jaja kurze całe, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) – 105 g - Chleb razowy (gluten) – 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Pomidor – 50 g - Kakao na mleku (składniki: mleko 2% tłuszczu, kakao w proszku) – 250 ml	- Ciasto marchewkowe (składniki: mąka pszenna (gluten), marchew, jaja kurze całe, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) – 105 g - Chleb razowy (gluten) – 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Pomidor – 50 g - Kakao na mleku (składniki: mleko 2% tłuszczu, kakao w proszku) – 250 ml		
Posiłek nocny	-	- Sok pomidorowy – 240 ml		
Wartości odżywcze dobowe	Wartość energetyczna: 2083,5 kcal Białko: 92,6 g Tłuszcz: 70,7 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 21 g Węglowodany ogółem: 288,3 g Cukry: 56,6 g Błonnik pokarmowy: 38,9 g Sól: 4,86 g	Wartość energetyczna: 2126,7 kcal Białko: 94,5 g Tłuszcz: 71,2 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 21,2 g Węglowodany ogółem: 297,4 g Cukry: 62,8 g Błonnik pokarmowy: 41,6 g Sól: 6,06 g		

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS SOBOTA 16.03.2024 r.

	(kod: 1) Dieta podstawowa	(kod: 2) Dieta lekkostrawna	(kod: 3) Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu	(kod: 9) Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 45 g - Pomidor – 50 g - Roszponka – 10 g - Serek wiejski (mleko) – 200 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Kawa zbożowa (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml - Banan – 130 g	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 45 g - Pomidor – 50 g - Roszponka – 10 g - Serek wiejski (mleko) – 200 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Kawa zbożowa (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml - Banan – 130 g	- Chleb pszenny (gluten) – 100 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 45 g - Pomidor – 50 g - Roszponka – 10 g - Serek wiejski (mleko) – 200 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Kawa zbożowa (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml - Banan – 130 g	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 45 g - Pomidor – 50 g - Roszponka – 10 g - Serek wiejski (mleko) – 200 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Kawa zbożowa (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml - Banan – 130 g
Drugie śniadanie	-	-	-	-
Obiad	- Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, marchew, fasolka szparagowa, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego (z mleka), pieprz ziółowy) – 350 ml - Pulpety drobiowe pieczone w sosie pomidorowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze całe, bułka tarta (gluten), koncentrat pomidorowy, mąka pszenna (gluten)) – 155 g - Ziemniaki gotowane – 240 g - Surówka z czerwonej kapusty (składniki: kapusta czerwona, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, marchew, fasolka szparagowa, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego (z mleka), pieprz ziółowy) – 350 ml - Pulpety drobiowe pieczone w sosie pomidorowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze całe, bułka tarta (gluten), koncentrat pomidorowy, mąka pszenna (gluten)) – 155 g - Ziemniaki gotowane – 240 g - Buraki tarte gotowane (składniki: buraki, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, marchew, fasolka szparagowa, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego (z mleka), pieprz ziółowy) – 350 ml - Pulpety drobiowe pieczone w sosie pomidorowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze całe, bułka tarta (gluten), koncentrat pomidorowy, mąka pszenna (gluten)) – 155 g - Ziemniaki gotowane – 240 g - Buraki tarte gotowane (składniki: buraki, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, marchew, fasolka szparagowa, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego (z mleka), pieprz ziółowy) – 350 ml - Pulpety drobiowe pieczone w sosie pomidorowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze całe, bułka tarta (gluten), koncentrat pomidorowy, mąka pszenna (gluten)) – 185 g - Ziemniaki gotowane – 200 g - Buraki tarte gotowane (składniki: buraki, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml
Podwieczorek	-	-	-	-
Kolacja	- Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Jajo kurze gotowane – 50 g - Papryka czerwona – 50 g - Sałata masłowa – 10 g - Kisiel truskawkowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) – 200 g - Pieczywo chrupkie kukurydziane – 24 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Sałata masłowa – 10 g - Kisiel truskawkowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) – 200 g - Pieczywo chrupkie kukurydziane – 24 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Sałata masłowa – 10 g - Kisiel truskawkowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) – 200 g - Pieczywo chrupkie kukurydziane – 24 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Sałata masłowa – 10 g - Kisiel truskawkowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) – 200 g - Pieczywo chrupkie kukurydziane – 24 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml
Posiłek nocny	-	-	-	-
Wartości odżywcze dobowe	Wartość energetyczna: 2060 kcal Białko: 113,8 g Tłuszcz: 51,6 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,6 g Węglowodany ogółem: 301,4 g Cukry: 77,9 g Błonnik pokarmowy: 34,7 g Sól: 6 g	Wartość energetyczna: 1991 kcal Białko: 111,1 g Tłuszcz: 55,5 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,8 g Węglowodany ogółem: 274,6 g Cukry: 76 g Błonnik pokarmowy: 28 g Sól: 5,64 g	Wartość energetyczna: 1952,9 kcal Białko: 110,7 g Tłuszcz: 43 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,8 g Węglowodany ogółem: 294,3 g Cukry: 74,9 g Błonnik pokarmowy: 29,3 g Sól: 5,98 g	Wartość energetyczna: 2041,2 kcal Białko: 119,2 g Tłuszcz: 56,5 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 25 g Węglowodany ogółem: 276,4 g Cukry: 74,9 g Błonnik pokarmowy: 27,7 g Sól: 6 g

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS SOBOTA 16.03.2024 r.

	(kod: 6) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	(kod: 6/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)		
Śniadanie	- Chleb razowy (gluten) – 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 45 g - Pomidor – 50 g - Roszponka – 10 g - Kawa zbożowa (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa(gluten)) – 250 ml	- Chleb razowy (gluten) – 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 45 g - Pomidor – 50 g - Roszponka – 10 g - Kawa zbożowa (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml		
Drugie śniadanie	- Serek wiejski – 200 g - Banan – 130 g	- Serek wiejski – 200 g - Banan – 130 g		
Obiad	- Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, marchew, fasolka szparagowa, pietruszka, seler , jogurt typu greckiego (z mleka), pieprz ziółowy) – 350 ml - Pulpety drobiowe pieczone w sosie pomidorowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze całe, bułka tarta (gluten), koncentrat pomidorowy, mąka pszenna (gluten)) – 155 g - Ziemniaki gotowane – 200 g - Surówka z czerwonej kapusty (składniki: kapusta czerwona, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, marchew, fasolka szparagowa, pietruszka, seler , jogurt typu greckiego (z mleka), pieprz ziółowy) – 350 ml - Pulpety drobiowe pieczone w sosie pomidorowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze całe, bułka tarta (gluten), koncentrat pomidorowy, mąka pszenna (gluten)) – 155 g - Ziemniaki gotowane – 200 g - Surówka z czerwonej kapusty (składniki: kapusta czerwona, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru - 250 ml		
Podwieczorek	- Pieczywo chrupkie żytnie (gluten) – 24 g	- Pieczywo chrupkie żytnie (gluten) – 24 g		
Kolacja	- Chleb razowy (gluten) – 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Jajo kurze gotowane – 50 g - Papryka czerwona – 50 g - Sałata masłowa – 10 g - Kisiel truskawkowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) – 200 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb razowy (gluten) – 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Jajo kurze gotowane – 50 g - Papryka czerwona – 50 g - Sałata masłowa – 10 g - Kisiel truskawkowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) – 200 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml		
Posiłek nocny	-	Kanapka z wędliną: - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 2 g - Wędlina wieprzowa – 15 g		
Wartości odżywcze dobowe	Wartość energetyczna: 1940 kcal Białko: 108,5 g Tłuszcz: 51,5 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,5 g Węglowodany ogółem: 280,1 g Cukry: 69,9 g Błonnik pokarmowy: 43,8 g Sól: 5,6 g	Wartość energetyczna: 2042,2 kcal Białko: 113,5 g Tłuszcz: 54,3 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 25,9 g Węglowodany ogółem: 295,7 g Cukry: 70,4 g Błonnik pokarmowy: 46,4 g Sól: 6,17 g		

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS NIEDZIELA 17.03.2024 r.

	(kod: 1) Dieta podstawowa	(kod: 2) Dieta lekkostrawna	(kod: 3) Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu	(kod: 9) Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	- Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ser twarogowy chudy (z mleka) – 60 g - Papryka czerwona – 50 g - Roszponka – 10 g - Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Kawa zbożowa (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml - Mandarynki – 140 g	- Chleb pszenny (gluten) – 100 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ser twarogowy chudy (z mleka) – 60 g - Pomidor – 50 g - Roszponka – 10 g - Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Kawa zbożowa (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml - Mandarynki – 140 g	- Chleb pszenny (gluten) – 100 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ser twarogowy chudy (z mleka) – 60 g - Pomidor – 50 g - Roszponka – 10 g - Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Kawa zbożowa (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml - Mandarynki – 140 g	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ser twarogowy chudy (z mleka) – 70 g - Pomidor – 50 g - Roszponka – 10 g - Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Kawa zbożowa (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml - Mandarynki – 140 g
Drugie śniadanie	-	-	-	-
Obiad	- Zupa z kalafiora (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego (z mleka), pieprz ziołowy) – 350 ml - Gulasz wieprzowy duszony ze schabu (składniki: schab wieprzowy, marchew, pietruszka, mąka pszenna (gluten)) – 150 g - Kasza gryczana – 200 g - Fasolka szparagowa – 100 g - Marchew gotowana – 100 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa z kalafiora (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego (z mleka), pieprz ziołowy) – 350 ml - Gulasz wieprzowy duszony ze schabu (składniki: schab wieprzowy, marchew, pietruszka, mąka pszenna (gluten)) – 150 g - Kasza jęczmienna (gluten) – 200 g - Fasolka szparagowa – 100 g - Marchew gotowana – 100 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa z kalafiora (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego (z mleka), pieprz ziołowy) – 350 ml - Gulasz wieprzowy duszony ze schabu (składniki: schab wieprzowy, marchew, pietruszka, mąka pszenna (gluten)) – 150 g - Kasza jęczmienna (gluten) – 220 g - Fasolka szparagowa – 100 g - Marchew gotowana – 100 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa z kalafiora (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego (z mleka), pieprz ziołowy) – 350 ml - Gulasz wieprzowy duszony ze schabu (składniki: schab wieprzowy, marchew, pietruszka, mąka pszenna (gluten)) – 200 g - Kasza jęczmienna (gluten) – 200 g - Fasolka szparagowa – 100 g - Marchew gotowana – 100 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml
Podwieczorek	-	-	-	-
Kolacja	- Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, woda, mleko 2% tłuszczu, jabłko pieczone, cynamon) – 410 g - Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Ogórek świeży – 50 g - Roszponka – 10 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, woda, mleko 2% tłuszczu, jabłko pieczone, cynamon) – 410 g - Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Roszponka – 10 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, woda, mleko 2% tłuszczu, jabłko pieczone, cynamon) – 410 g - Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Roszponka – 10 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, woda, mleko 2% tłuszczu, jabłko pieczone, cynamon) – 410 g - Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Roszponka – 10 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml
Posiłek nocny	-	-	-	-
Wartości odżywcze dobowe	Wartość energetyczna: 1962,5 kcal Białko: 100,1 g Tłuszcz: 55 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 21,7 g Węglowodany ogółem: 284,9 g Cukry: 76,4 g Błonnik pokarmowy: 36,3 g Sól: 4,24 g	Wartość energetyczna: 1965,2 kcal Białko: 98,4 g Tłuszcz: 50,5 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,2 g Węglowodany ogółem: 294,3 g Cukry: 74,5 g Błonnik pokarmowy: 29,6 g Sól: 4,25 g	Wartość energetyczna: 1961,2 kcal Białko: 99 g Tłuszcz: 46,6 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 16,5 g Węglowodany ogółem: 301,8 g Cukry: 74,6 g Błonnik pokarmowy: 30,1 g Sól: 4,25 g	Wartość energetyczna: 1984,5 kcal Białko: 110,1 g Tłuszcz: 52,4 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 20,1 g Węglowodany ogółem: 283,1 g Cukry: 76,1 g Błonnik pokarmowy: 29,5 g Sól: 4,09 g

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS NIEDZIELA 17.03.2024 r.

	(kod: 6) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	(kod: 6/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)		
Śniadanie	- Chleb razowy (gluten) – 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ser twarogowy chudy (z mleka) – 30 g - Papryka czerwona – 50 g - Roszponka – 10 g - Kawa zbożowa (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml	- Chleb razowy (gluten) – 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ser twarogowy chudy (z mleka) – 30 g - Papryka czerwona – 50 g - Roszponka – 10 g - Kawa zbożowa (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml		
Drugie śniadanie	- Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Mandarynki – 140 g	- Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Mandarynki – 140 g		
Obiad	- Zupa z kalafiora (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego (z mleka), pieprz ziółowy) – 350 ml - Gulasz wieprzowy duszony ze schabu (składniki: schab wieprzowy, marchew, pietruszka, mąka pszenna (gluten)) – 150 g - Kasza gryczana – 200 g - Fasolka szparagowa gotowana – 100 g - Surówka z kapusty białej (składniki: kapusta biała, marchew, koper świeży, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 100 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa z kalafiora (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego (z mleka), pieprz ziółowy) – 350 ml - Gulasz wieprzowy duszony ze schabu (składniki: schab wieprzowy, marchew, pietruszka, mąka pszenna (gluten)) – 150 g - Kasza gryczana – 200 g - Fasolka szparagowa gotowana – 100 g - Surówka z kapusty białej (składniki: kapusta biała, marchew, koper świeży, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 100 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml		
Podwieczerek	- Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 2 g - Ser twarogowy chudy (z mleka) – 20 g	- Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 2 g - Ser twarogowy chudy (z mleka) – 20 g		
Kolacja	- Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, woda, mleko 2% tłuszczu, jabłko pieczone, cynamon) – 410 g - Chleb razowy (gluten) – 60 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Ogórek świeży – 50 g - Roszponka – 10 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, woda, mleko 2% tłuszczu, jabłko pieczone, cynamon) – 410 g - Chleb razowy (gluten) – 60 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Ogórek świeży – 50 g - Roszponka – 10 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml		
Posiłek nocny	-	- Kanapka z wędliną: - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 2 g - Wędlina drobiowa – 15 g		
Wartości odżywcze dobowe	Wartość energetyczna: 2085,4 kcal Białko: 97,2 g Tłuszcz: 68,6 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,1 g Węglowodany ogółem: 291,8 g Cukry: 76,7 g Błonnik pokarmowy: 43,8 g Sól: 4,62 g	Wartość energetyczna: 2143,1 kcal Białko: 103,2 g Tłuszcz: 65,9 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 25 g Węglowodany ogółem: 307,9 g Cukry: 77,8 g Błonnik pokarmowy: 46,3 g Sól: 5,05 g		