

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS 17-23.06.2024 r.

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS PONIEDZIAŁEK 17.06.2024 r.

	(kod: 1) Dieta podstawowa	(kod: 2) Dieta lekkostrawna	(kod: 3) Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu	(kod: 9) Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	- Chleb razowy (gluten) - 30 g - Chleb pszenny - 50 g - Masło ekstra (z mleka) - 10 g - Wędlina wieprzowa - 30 g - Ser żółty (mleko) - 30 g - Roszponka - 10 g - Papryka czerwona - 50 g - Jogurt naturalny (mleko) - 150 g - Banan - 120 g - Herbata owocowa bez cukru - 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) - 100 g - Masło ekstra (z mleka) - 5 g - Wędlina wieprzowa - 30 g - Ser twarogowy chudy (mleko) - 30 g - Roszponka - 10 g - Pomidor - 50 g - Jogurt naturalny (mleko) - 150 g - Banan - 120 g - Herbata owocowa bez cukru - 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) - 100 g - Masło ekstra (z mleka) - 5 g - Wędlina wieprzowa - 30 g - Ser twarogowy chudy (mleko) - 30 g - Roszponka - 10 g - Pomidor - 50 g - Jogurt naturalny (mleko) - 150 g - Banan - 120 g - Herbata owocowa bez cukru - 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) - 75 g - Masło ekstra (z mleka) - 5 g - Wędlina wieprzowa - 30 g - Ser twarogowy chudy (mleko) - 60 g - Roszponka - 10 g - Pomidor - 50 g - Jogurt naturalny (mleko) - 150 g - Banan - 120 g - Herbata owocowa bez cukru - 250 ml
II śniadanie	-	-	-	-
Obiad	- Zupa z brukselką (składniki: woda, ziemniaki, brukselka, marchew, pietruszka, seler , ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml - Pulpet drobiowy duszony w sosie koperkowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze całe, jogurt typu greckiego (mleko), bułka tarta (gluten), koperek, pieprz ziołowy, zioła prowansalskie) - 200 g - Kasza pęczak gotowana (gluten) - 200 g - Surówka z czerwonej kapusty (składniki: kapusta czerwona, marchew, jabłko, cebula, natka pietruszki, olej rzepakowy, sok z cytryny) - 150 g - Kompot owocowy bez cukru - 250 ml	- Zupa jarzynowa z ryżem (składniki: woda, ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler , ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml - Pulpet drobiowy duszony w sosie koperkowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze całe, jogurt typu greckiego (mleko), bułka tarta (gluten), koperek, pieprz ziołowy, zioła prowansalskie) - 200 g - Ziemniaki gotowane - 240 g - Gotowane tarte buraki (składniki: buraki, olej rzepakowy, sok z cytryny) - 150 g - Kompot owocowy bez cukru - 250 ml	- Zupa jarzynowa z ryżem (składniki: woda, ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler , ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml - Pulpet drobiowy duszony w sosie koperkowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze całe, jogurt typu greckiego (mleko), bułka tarta (gluten), koperek, pieprz ziołowy, zioła prowansalskie) - 200 g - Ziemniaki gotowane - 240 g - Gotowane tarte buraki (składniki: buraki, olej rzepakowy, sok z cytryny) - 150 g - Kompot owocowy bez cukru - 250 ml	- Zupa jarzynowa z ryżem (składniki: woda, ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler , ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml - Pulpet drobiowy duszony w sosie koperkowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze całe, jogurt typu greckiego (mleko), bułka tarta (gluten), koperek, pieprz ziołowy, zioła prowansalskie) - 250 g - Ziemniaki gotowane - 240 g - Gotowane tarte buraki (składniki: buraki, olej rzepakowy, sok z cytryny) - 150 g - Kompot owocowy bez cukru - 250 ml
Podwieczorek	-	-	-	-
Kolacja	- Chleb razowy (gluten) - 30 g - Chleb pszenny (gluten) - 50 g - Masło ekstra (z mleka) - 5 g - Wędlina drobiowa - 45 g - Ogórek - 50 g - Sałata masłowa - 10 g - Ciasto drożdżowe (składniki: (składniki: mąka pszenna (gluten) , mleko , jaja , cukier, drożdże, olej rzepakowy) - 100 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 drobiowa - 45 g - Pomidor - 50 g - Sałata masłowa - 10 g - Ciasto drożdżowe (składniki: (składniki: mąka pszenna (gluten) , mleko , jaja , cukier, drożdże, olej rzepakowy) - 100 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 drobiowa - 45 g - Pomidor - 50 g - Sałata masłowa - 10 g - Ciasto drożdżowe (składniki: (składniki: mąka pszenna (gluten) , mleko , jaja , cukier, drożdże, olej rzepakowy) - 100 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 drobiowa - 45 g - Pomidor - 50 g - Sałata masłowa - 10 g - Ciasto drożdżowe (składniki: (składniki: mąka pszenna (gluten) , mleko , jaja , cukier, drożdże, olej rzepakowy) - 100 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) - 250 ml
Posiłek nocny	-	-	-	-
Wartości odżywcze dobowe	Energia: 1974,6 kcal Białko: 101 g Tłuszcz: 57,5 g Węglowodany: 279,3 g Błonnik pokarmowy: 31,6 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 23,3 g Cukry: 62,5 g Sól: 4,94 g	Energia: 1980,6 kcal Białko: 103 g Tłuszcz: 51,4 g Węglowodany: 290,5 g Błonnik pokarmowy: 27,1 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 16,9 g Cukry: 65,1 g Sól: 4,68 g	Energia: 1943,2 kcal Białko: 102,9 g Tłuszcz: 47,3 g Węglowodany: 290,4 g Błonnik pokarmowy: 27,1 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 14,2 g Cukry: 65 g Sól: 4,68 g	Energia: 1970,1 kcal Białko: 113,1 g Tłuszcz: 51,6 g Węglowodany: 276,8 g Błonnik pokarmowy: 26,2 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 17 g Cukry: 65,5 g Sól: 4,5 g

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS PONIEDZIAŁEK 17.06.2024 r.

	(kod: 6) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	(kod: 6/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)		
I śniadanie	- Chleb razowy (gluten) - 90 g - Masło ekstra (z mleka) - 10 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ser żółty (mleko) – 30 g - Roszponka – 10 g - Papryka czerwona – 50 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb razowy (gluten) - 90 g - Masło ekstra (z mleka) - 10 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ser żółty (mleko) – 30 g - Roszponka – 10 g - Papryka czerwona – 50 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml		
II śniadanie	- Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Banan – 120 g	- Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Banan – 120 g		
Obiad	- Zupa z brukselką (składniki: woda, ziemniaki, brukselka, marchew, pietruszka, seler , ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) – 350 ml - Pulpet drobiowy duszony w sosie koperkowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze całe, jogurt typu greckiego (mleko), bułka tarta (gluten), koperek, pieprz ziołowy, zioła prowansalskie) – 200 g - Kasza pęczak gotowana (gluten) - 200 g - Surówka z czerwonej kapusty (składniki: kapusta czerwona, marchew, jabłko, cebula, natka pietruszki, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa z brukselką (składniki: woda, ziemniaki, brukselka, marchew, pietruszka, seler , ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) – 350 ml - Pulpet drobiowy duszony w sosie koperkowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze całe, jogurt typu greckiego (mleko), bułka tarta (gluten), koperek, pieprz ziołowy, zioła prowansalskie) – 200 g - Kasza pęczak gotowana (gluten) - 200 g - Surówka z czerwonej kapusty (składniki: kapusta czerwona, marchew, jabłko, cebula, natka pietruszki, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml		
Podwieczorek	- Pieczywo chrupkie żytnie (gluten) – 24 g - Sok pomidorowy – 240 ml	- Pieczywo chrupkie żytnie (gluten) – 24 g - Sok pomidorowy – 240 ml		
Kolacja	- Chleb razowy (gluten) – 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Ogórek – 50 g - Sałata masłowa – 10 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml	- Chleb razowy (gluten) – 60 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Ogórek – 50 g - Sałata masłowa – 10 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml		
Posiłek nocny	-	Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (mleko) – 2 g - Ser żółty (mleko) – 10 g		
Wartości odżywcze dobowe	Energia: 1971,2 kcal Białko: 95,2 g Tłuszcz: 62,7 g Węglowodany: 277,2 g Błonnik pokarmowy: 44,6 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 20,4 g Cukry: 69 g Sól: 6,08 g	Energia: 2089,5 kcal Białko: 99,7 g Tłuszcz: 67,5 g Węglowodany: 292,6 g Błonnik pokarmowy: 47,1 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 23,1 g Cukry: 69,5 g Sól: 6,61 g		

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE – JADŁOSPIS WTOREK 18.06.2024 r.

	(kod: 1) Dieta podstawowa	(kod: 2) Dieta lekkostrawna	(kod: 3) Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu	(kod: 9) Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	- Jajecznicza na parze (składniki: jaja kurze całe, masło ekstra (z mleka)) - 140 g - Bułka grahamka (gluten) - 90 g - Chleb pszenny (gluten) – 25 g - Hummus (składniki: ciecierzycza, czosnek, oliwa z oliwek, sezam) - 30 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Roszponka – 10 g - Papryka czerwona – 50 g - Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Jajecznicza na parze (składniki: jaja kurze całe, masło ekstra (z mleka)) - 140 g - Chleb pszenny (gluten) – 25 g - Bułka pszenna (gluten) - 80 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Jajecznicza na parze (składniki: jaja kurze całe, masło ekstra (z mleka)) - 100 g - Chleb pszenny (gluten) – 25 g - Bułka pszenna (gluten) - 80 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Jajecznicza na parze (składniki: jaja kurze całe, masło ekstra (z mleka)) - 140 g - Chleb pszenny (gluten) – 25 g - Bułka pszenna (gluten) - 80 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml
II śniadanie	-	-	-	-
Obiad	- Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (składniki: kasza jęczmienna (gluten), ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz ziółowy, majeranek) – 350 ml - Roladka duszona ze schabu z marchewką i szpinakiem (składniki: schab wieprzowy, marchew, szpinak, pieprz ziółowy, olej rzepakowy) – 200 g - Ziemniaki gotowane – 240 g - Surówka z białej kapusty (kapusta biała, marchew, papryka czerwona, olej rzepakowy) – 100 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (składniki: kasza jęczmienna (gluten), ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz ziółowy, majeranek) – 350 ml - Roladka duszona ze schabu z marchewką i szpinakiem (składniki: schab wieprzowy, marchew, szpinak, pieprz ziółowy, olej rzepakowy) – 200 g - Ziemniaki gotowane – 240 g - Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą (składniki: fasolka szparagowa, masło ekstra (mleko), bułka tarta (gluten)) – 100 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (składniki: kasza jęczmienna (gluten), ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz ziółowy, majeranek) – 350 ml - Roladka duszona ze schabu z marchewką i szpinakiem (składniki: schab wieprzowy, marchew, szpinak, pieprz ziółowy, olej rzepakowy) – 200 g - Ziemniaki gotowane – 240 g - Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą (składniki: fasolka szparagowa, masło ekstra (mleko), bułka tarta (gluten)) – 100 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (składniki: kasza jęczmienna (gluten), ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz ziółowy, majeranek) – 350 ml - Roladka duszona ze schabu z marchewką i szpinakiem (składniki: schab wieprzowy, marchew, szpinak, pieprz ziółowy, olej rzepakowy) – 230 g - Ziemniaki gotowane – 240 g - Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą (składniki: fasolka szparagowa, masło ekstra (mleko), bułka tarta (gluten)) – 100 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml
Podwieczorek	-	-	-	-
Kolacja	- Chleb razowy (gluten) – 30 g - Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Galaretką rybna (składniki: filet rybny, bulion rosółowy, marchew, pietruszka, seler, żelatyna, natka pietruszki) - 150 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Roszponka – 10 g - Rzodkiewka – 30 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 - Galaretką rybna (składniki: filet rybny, bulion rosółowy, marchew, pietruszka, seler, żelatyna, natka pietruszki) - 150 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Pieczywo chrupkie kukurydziane – 25 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 100 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Galaretką rybna (składniki: filet rybny, bulion rosółowy, marchew, pietruszka, seler, żelatyna, natka pietruszki) - 150 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Pieczywo chrupkie kukurydziane – 25 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 drobiowa – 30 g - Galaretką rybna (składniki: filet rybny, bulion rosółowy, marchew, pietruszka, seler, żelatyna, natka pietruszki) - 150 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Pieczywo chrupkie kukurydziane – 25 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml
Posiłek nocny	-	-	-	-
Wartości dobowe	Energia: 1874,7 kcal Białko: 113,7 g Tłuszcz: 64 g Węglowodany: 225,7 g Błonnik pokarmowy: 29,7 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 21,2 g Cukry: 44,9 g Sól: 5,2 g	Energia: 1882,3 kcal Białko: 113,6 g Tłuszcz: 55,3 g Węglowodany: 243,2 g Błonnik pokarmowy: 23,4 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 24,2 g Cukry: 42,8 g Sól: 5,2 g	Energia: 1820 kcal Białko: 111,6 g Tłuszcz: 44,5 g Węglowodany: 253,9 g Błonnik pokarmowy: 23 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 17,9 g Cukry: 41,4 g Sól: 5,28 g	Energia: 1919,3 kcal Białko: 120,1 g Tłuszcz: 55,8 g Węglowodany: 245,2 g Błonnik pokarmowy: 24 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 24,3 g Cukry: 44,2 g Sól: 5,74 g

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE – JADŁOSPIS WTOREK 18.06.2024 r.

	(kod: 6) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	(kod: 6/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)		
Śniadanie	- Jajecznicza na parze (składniki: jaja kurze całe, masło ekstra (z mleka), pieprz ziołowy) – 140 g - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Bułka grahamka (gluten) - 90 g - Hummus (składniki: ciecierzycza, czosnek, oliwa z oliwek, sezam) - 30 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Roszponka – 10 g - Papryka czerwona – 50 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Jajecznicza na parze (składniki: jaja kurze całe, masło ekstra (z mleka), pieprz ziołowy) – 140 g - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Bułka grahamka (gluten) - 90 g - Hummus (składniki: ciecierzycza, czosnek, oliwa z oliwek, sezam) - 30 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Roszponka – 10 g - Papryka czerwona – 50 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml		
II śniadanie	- Jogurt naturalny (mleko) – 150 g	- Jogurt naturalny (mleko) – 150 g		
Obiad	- Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (składniki: kasza jęczmienna (gluten), ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz ziołowy, majeranek) – 350 ml - Roladka duszona ze schabu z marchewką i szpinakiem (składniki: schab wieprzowy, marchew, szpinak, pieprz ziołowy, olej rzepakowy) – 200 g - Ziemniaki gotowane – 200 g - Surówka z białej kapusty (składniki: kapusta biała, marchew, papryka czerwona, olej rzepakowy) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (składniki: kasza jęczmienna (gluten), ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz ziołowy, majeranek) – 350 ml - Roladka duszona ze schabu z marchewką i szpinakiem (składniki: schab wieprzowy, marchew, szpinak, pieprz ziołowy, olej rzepakowy) – 200 g - Ziemniaki gotowane – 200 g - Surówka z białej kapusty (składniki: kapusta biała, marchew, papryka czerwona, olej rzepakowy) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml		
Podwieczorek	- Ciastka zbożowe bez cukru (gluten) – 25 g	- Ciastka zbożowe bez cukru (gluten) – 25 g		
Kolacja	- Chleb razowy (gluten) – 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Galaretką rybna (składniki: filet rybny, bulion rosółowy, marchew, pietruszka, seler, żelatyna, natka pietruszki) - 150 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Rzodkiewka – 30 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml	- Chleb razowy (gluten) – 60 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Galaretką rybna (składniki: filet rybny, bulion rosółowy, marchew, pietruszka, seler, żelatyna, natka pietruszki) - 150 g - Wędlina drobiowa – 15 g - Rzodkiewka – 30 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml		
Posiłek nocny	-	Kanapka z wędliną: - Chleb razowy – 60 g - Masło ekstra (z mleka) – 2 g - Wędlina drobiowa - 15 g		
Wartości dobowe	Energia: 1903,8 kcal Białko: 110,9 g Tłuszcz: 67,5 g Węglowodany: 231,4 g Błonnik pokarmowy: 35,5 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 21,4 g Cukry: 38,7 g Sól: 5,27 g	Energia: 1986,8 kcal Białko: 112,7 g Tłuszcz: 69,7 g Węglowodany: 246,7 g Błonnik pokarmowy: 38 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 22,6 g Cukry: 39,2 g Sól: 5,64 g		

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS ŚRODA 19.06.2024 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 drobiowa – 30 g - Ser żółty (mleko) – 15 g - Sałata masłowa – 10 g - Ogórek– 50 g - Serek wiejski (mleko) – 200 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Mandarynki – 140 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) - 100 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Sałata masłowa – 10 g - Pomidor – 50 g - Serek wiejski (mleko) – 200 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Mandarynki – 140 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) - 100 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Sałata masłowa – 10 g - Pomidor – 50 g - Serek wiejski (mleko) – 200 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Mandarynki – 140 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) - 100 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Sałata masłowa – 10 g - Pomidor – 50 g - Serek wiejski (mleko) – 200 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Mandarynki – 140 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml
II śniadanie	-	-	-	-
Obiad	- Zupa ogórkowa (składniki: ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, ogórek kiszony, pieprz ziołowy, ziele angielskie liść laurowy) – 350 ml - Gulasz z indyka (składniki: mięso z indyka, pomidory w puszcze, cukinia, marchew, pietruszka, olej rzepakowy) – 250 g - Kasza jęczmienna (gluten) - 200 g - Surówka z selera i jabłka – 150 g (składniki: seler, jabłko, jogurt naturalny, majonez, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa ogórkowa (składniki: ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, ogórek kiszony, pieprz ziołowy, ziele angielskie liść laurowy) – 350 ml - Gulasz z indyka (składniki: mięso z indyka, pomidory w puszcze, cukinia, marchew, pietruszka, olej rzepakowy) – 250 g - Kasza jęczmienna (gluten) - 200 g - Buraki tarte gotowane (składniki: buraki, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa ogórkowa (składniki: ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, ogórek kiszony, pieprz ziołowy, ziele angielskie liść laurowy) – 350 ml - Gulasz z indyka (składniki: mięso z indyka, pomidory w puszcze, cukinia, marchew, pietruszka, olej rzepakowy) – 250 g - Kasza jęczmienna (gluten) - 200 g - Buraki tarte gotowane (składniki: buraki, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa ogórkowa (składniki: ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, ogórek kiszony, pieprz ziołowy, ziele angielskie liść laurowy) – 350 ml - Gulasz z indyka (składniki: mięso z indyka, pomidory w puszcze, cukinia, marchew, pietruszka, olej rzepakowy) – 280 g - Kasza jęczmienna (gluten) - 200 g - Buraki tarte gotowane (składniki: buraki, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 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) – 25 g - Chleb razowy (gluten) - 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Pomidor – 50 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2% tłuszczu, jabłko pieczone, cynamon) – 350 g - Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Pomidor – 50 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2% tłuszczu, jabłko pieczone, cynamon) – 350 g - Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Pomidor – 50 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2% tłuszczu, jabłko pieczone, cynamon) – 350 g - Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Pomidor – 50 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml
Posiłek nocny	-	-	-	-
Wartości odżywcze dobowe	Energia: 1932,7 kcal Białko: 98,7 g Tłuszcz: 60,1 g Węglowodany: 268,4 g Błonnik pokarmowy: 36 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 21,8 g Cukry: 74,4 g Sól: 5,01 g	Energia: 1979,2 kcal Białko: 101,6 g Tłuszcz: 56,6 g Węglowodany: 280,8 g Błonnik pokarmowy: 27,2 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 18,9 g Cukry: 77,8 g Sól: 4,94 g	Energia: 1979,2 kcal Białko: 101,6 g Tłuszcz: 56,6 g Węglowodany: 280,8 g Błonnik pokarmowy: 27,2 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 18,9 g Cukry: 77,8 g Sól: 4,94 g	Energia: 2004,1 kcal Białko: 107,4 g Tłuszcz: 56,8 g Węglowodany: 280,8 g Błonnik pokarmowy: 27,2 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 19 g Cukry: 77,8 g Sól: 4,97 g

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS ŚRODA 19.06.2024 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) - 60 g - Masło ekstra (z mleka) - 10 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Ser żółty (mleko) – 15 g - Sałata masłowa – 10 g - Ogórek – 50 g - Mandarynki – 140g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb razowy (gluten) - 60 g - Masło ekstra (z mleka) - 10 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Ser żółty (mleko) – 15 g - Sałata masłowa – 10 g - Ogórek – 50 g - Mandarynki – 140g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml		
II śniadanie	- Serek wiejski (mleko) – 200 g - Ciastka zbożowe bez cukru (gluten) – 25 g	- Serek wiejski (mleko) – 200 g - Ciastka zbożowe bez cukru (gluten) – 25 g		
Obiad	- Zupa ogórkowa (składniki: ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, ogórek kiszony, pieprz ziółowy, ziele angielskie liść laurowy) – 350 ml - Gulasz z indyka (składniki: mięso z indyka, pomidory w puszcze, cukinia, marchew, pietruszka, olej rzepakowy) – 250 g - Kasza gryczana gotowana - 200 g - Surówka z selera i jabłka – 150 g (składniki: seler, jabłko, jogurt naturalny (mleko), majonez (jaja, gorczyca), sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa ogórkowa (składniki: ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, ogórek kiszony, pieprz ziółowy, ziele angielskie liść laurowy) – 350 ml - Gulasz z indyka (składniki: mięso z indyka, pomidory w puszcze, cukinia, marchew, pietruszka, olej rzepakowy) – 250 g - Kasza gryczana gotowana - 200 g - Surówka z selera i jabłka – 150 g (składniki: seler, jabłko, jogurt naturalny (mleko), majonez (jaja, gorczyca), sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml		
Podwieczorek	- Kanapka z wędliną drobiową: - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 2 g - Wędlina drobiowa - 15 g	- Kanapka z wędliną drobiową: - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 2 g - Wędlina drobiowa - 15 g		
Kolacja	- Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, mleko 2% tłuszczu, jabłko, cynamon) – 300 g - Chleb razowy (gluten) – 60 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Pomidor – 50 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, mleko 2% tłuszczu, jabłko, cynamon) – 300 g - Chleb razowy (gluten) – 60 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Pomidor – 50 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml		
Posiłek nocny	-	- Sok pomidorowy – 250 ml		
Wartości odżywcze dobowe	Energia: 2059,3 kcal Białko: 107,5 g Tłuszcz: 70 g Węglowodany: 271,7 g Błonnik pokarmowy: 40,8 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 22,6 g Cukry: 61 g Sól: 5,52 g	Energia: 2102,5 kcal Białko: 109,5 g Tłuszcz: 70,4 g Węglowodany: 280,8 g Błonnik pokarmowy: 43,5 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 22,8 g Cukry: 67,2 g Sól: 6,72 g		

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS CZWARTEK 20.06.2024 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) - 25 g - Bułka grahamka (gluten) - 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Pasta twarogowa z ziołami i rzodkiewką (składniki: ser twarogowy (mleko), jogurt naturalny (mleko), rzodkiewka, koper świeży, zioła prowansalskie) – 50 g - Pasztet pieczony (gluten, seler, soja) – 40 g - Roszponka – 10 g - Papryka czerwona – 50 g - Pomarańcza – 200 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki: mleko 2% tłuszczu, woda, 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 (mleko), jogurt naturalny (mleko), koper świeży, zioła prowansalskie) – 60 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Pomarańcza – 200 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) – 5 g - Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy (mleko), jogurt naturalny (mleko), koper świeży, zioła prowansalskie) – 60 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Pomarańcza – 200 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 (mleko), jogurt naturalny (mleko), koper świeży, zioła prowansalskie) – 70 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Pomarańcza – 200 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml
II śniadanie	-	-	-	-
Obiad	- Zupa z brokułem (składniki: brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) – 350 ml - Udko z kurczaka pieczone – 150 g - Ziemniaki gotowane – 200 g - Sałata z pomidorem, ogórkiem i oliwkami (składniki: sałata lodowa, pomidor, ogórek, oliwki czarne, oliwa z oliwek, sok z cytryny) - 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa z brokułem (składniki: brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) – 350 ml - Udko z kurczaka bez skóry gotowane – 120 g - Ziemniaki gotowane – 240 g - Marchew gotowana – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa z brokułem (składniki: brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) – 350 ml - Udko z kurczaka bez skóry gotowane – 120 g - Ziemniaki gotowane – 240 g - Marchew gotowana – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa z brokułem (składniki: brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) – 350 ml - Udko z kurczaka bez skóry gotowane – 120 g - Ziemniaki gotowane – 240 g - Marchew gotowana – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml
Podwieczorek	-	-	-	-
Kolacja	- Chleb razowy (gluten) – 30 g - Chleb pszenny (gluten) – 50 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ogórek – 50 g - Sałata masłowa – 10 g - Kisiel owocowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) – 150 g - Serek wiejski (mleko) – 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 wieprzowa – 30 g - Pomidor – 50 g - Sałata masłowa – 10 g - Kisiel owocowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) – 150 g - Serek wiejski (mleko) – 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) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Pomidor – 50 g - Sałata masłowa – 10 g - Kisiel owocowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) – 150 g - Serek wiejski (mleko) – 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 wieprzowa – 30 g - Pomidor – 50 g - Sałata masłowa – 10 g - Kisiel owocowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) – 150 g - Serek wiejski (mleko) – 200 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml
Posiłek nocny	-	-	-	-
Wartości dobowe	Energia: 2045 kcal Białko: 102,9 g Tłuszcz: 64,7 g Węglowodany: 280,2 g Błonnik pokarmowy: 34,1 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 21,8 g Cukry: 60,6 g Sól: 5,33 g	Energia: 1956,4 kcal Białko: 107,1 g Tłuszcz: 52,9 g Węglowodany: 278,5 g Błonnik pokarmowy: 30,7 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 19,1 g Cukry: 63,4 g Sól: 5,22 g	Energia: 1919 kcal Białko: 107,1 g Tłuszcz: 48,8 g Węglowodany: 278,5 g Błonnik pokarmowy: 30,7 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 16,3 g Cukry: 63,3 g Sól: 5,22 g	Energia: 1980 kcal Białko: 112,1 g Tłuszcz: 53,2 g Węglowodany: 278,9 g Błonnik pokarmowy: 30,7 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 19,2 g Cukry: 63,7 g Sól: 5,94 g

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS CZWARTEK 20.06.2024 r.

	(kod: 6) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	(kod: 6/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)		
Śniadanie	- Bułka grahamka (gluten) - 90 g - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Pasta twarogowa z ziołami i rzodkiewką (składniki: ser twarogowy (mleko), jogurt naturalny (mleko), rzodkiewka, koper świeży, zioła prowansalskie) – 50 g - Paszтет pieczony (gluten, seler, soja) – 40 g - Roszponka – 10 g - Papryka czerwona – 50 g - Pomarańcza – 200 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Bułka grahamka (gluten) - 90 g - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Pasta twarogowa z ziołami i rzodkiewką (składniki: ser twarogowy (mleko), jogurt naturalny (mleko), rzodkiewka, koper świeży, zioła prowansalskie) – 50 g - Paszтет pieczony (gluten, seler, soja) – 40 g - Roszponka – 10 g - Papryka czerwona – 50 g - Pomarańcza – 200 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml		
II śniadanie	- Kanapka z wędliną drobiową: - Chleb razowy – 30 g - Masło ekstra (z mleka)– 2 g - Wędlina drobiowa - 15 g	- Kanapka z wędliną drobiową: - Chleb razowy – 30 g - Masło ekstra (z mleka)– 2 g - Wędlina drobiowa - 15 g		
Obiad	- Zupa z brokułem (składniki: brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) – 350 ml - Udko z kurczaka pieczone – 150 g - Ziemniaki gotowane – 150 g - Sałata z pomidorem, ogórkiem i oliwkami (składniki: sałata lodowa, pomidor, ogórek, oliwki czarne, oliwa z oliwek, sok z cytryny) - 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa z brokułem (składniki: brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) – 350 ml - Udko z kurczaka pieczone – 150 g - Ziemniaki gotowane – 150 g - Sałata z pomidorem, ogórkiem i oliwkami (składniki: sałata lodowa, pomidor, ogórek, oliwki czarne, oliwa z oliwek, sok z cytryny) - 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml		
Podwieczorek	- Serek wiejski (mleko) – 200 g - Pieczywo chrupkie żytnie (gluten) – 25 g	- Serek wiejski (mleko) – 200 g - Pieczywo chrupkie żytnie (gluten) – 25 g		
Kolacja	- Chleb razowy (gluten) – 60 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ogórek – 50 g - Sałata masłowa – 10 g - Kisiel owocowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) – 150 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb razowy (gluten) – 60 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ogórek – 50 g - Sałata masłowa – 10 g - Kisiel owocowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) – 150 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml		
Posiłek nocny	-	- Kanapka z wędliną: - Chleb razowy – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 2 g - Wędlina wieprzowa – 15 g		
Wartości dobowe	Energia: 1901,3 kcal Białko: 99,5 g Tłuszcz: 63,5 g Węglowodany: 251,3 g Błonnik pokarmowy: 38,5 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 21,7 g Cukry: 49,8 g Sól: 5,64 g	Energia: 2003,1 kcal Białko: 104,5 g Tłuszcz: 66,2 g Węglowodany: 266,8 g Błonnik pokarmowy: 41 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 23,1 g Cukry: 50,3 g Sól: 6,21 g		

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS PIĄTEK 21.06.2024 r.

	(kod: 1) Dieta podstawowa	(kod: 2) Dieta lekkostrawna	(kod: 3) Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu	(kod: 9) Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	- Kasza manna na mleku – (składniki: kasza manna (gluten), mleko 2% tłuszczu) – 250 ml - Chleb pszenny (gluten) - 50 g - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze całe, ser twarogowy (mleko), pieprz ziołowy) – 50 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Sałata masłowa – 10 g - Ogórek – 50 g - Jabłko – 120 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Kasza manna na mleku – (składniki: kasza manna (gluten), mleko 2% tłuszczu) – 250 ml - Chleb pszenny (gluten) - 75 g - Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze całe, ser twarogowy (mleko), pieprz ziołowy) – 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 na mleku – (składniki: kasza manna (gluten), mleko 2% tłuszczu) – 250 ml - Chleb pszenny (gluten) - 75 g - Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze całe, ser twarogowy (mleko), pieprz ziołowy) – 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 na mleku – (składniki: kasza manna (gluten), mleko 2% tłuszczu, woda) – 250 ml - Chleb pszenny (gluten) - 75 g - Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze całe, ser twarogowy (mleko), pieprz ziołowy) – 70 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Sałata masłowa – 10 g - Pomidor – 50 g - Jabłko pieczone – 120 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml
II śniadanie	-	-	-	-
Obiad	- Zupa fasolowa (składniki: ziemniaki, fasola, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, pieprz ziołowy, majeranek, papryka słodka) – 350 ml - Pieczona ryba po grecku (składniki: filet rybny, passata pomidorowa, marchew, pietruszka, seler) – 200 g - Ryż brązowy gotowany – 200 g - Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 100 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego (mleko), pieprz ziołowy) – 350 ml - Pieczona ryba po grecku (składniki: filet rybny, passata pomidorowa, marchew, pietruszka, seler) – 200 g - Ryż biały gotowany – 200 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego (mleko), pieprz ziołowy) – 350 ml - Pieczona ryba po grecku (składniki: filet rybny, passata pomidorowa, marchew, pietruszka, seler) – 200 g - Ryż biały gotowany – 200 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego (mleko), pieprz ziołowy) – 350 ml - Pieczona ryba po grecku (składniki: filet rybny, passata pomidorowa, marchew, pietruszka, seler) – 300 g - Ryż biały gotowany – 200 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 – 45 g - Pomidor – 50 g - Ciasto marchewkowe (składniki: mąka pszenna (gluten), marchew, jaja kurze całe, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) – 105 g - Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 45 g - Pomidor – 50 g - Ciasto marchewkowe (składniki: mąka pszenna (gluten), marchew, jaja kurze całe, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) – 105 g - Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 45 g - Pomidor – 50 g - Ciasto marchewkowe (składniki: mąka pszenna (gluten), marchew, jaja kurze całe, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) – 105 g - Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 45 g - Pomidor – 50 g - Ciasto marchewkowe (składniki: mąka pszenna (gluten), marchew, jaja kurze całe, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) – 105 g - Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml
Posiłek nocny	-	-	-	-
Wartości odżywcze dobowe	Energia: 2085,5 kcal Białko: 106,3 g Tłuszcz: 56,4 g Węglowodany: 307,8 g Błonnik pokarmowy: 38,9 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 15,3 g Cukry: 51,1 g Sól: 4,75 g	Energia: 2001,6 kcal Białko: 95,5 g Tłuszcz: 54,9 g Węglowodany: 292,8 g Błonnik pokarmowy: 22,6 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 15,8 g Cukry: 61,5 g Sól: 4,19 g	Energia: 1973,7 kcal Białko: 95,9 g Tłuszcz: 50,9 g Węglowodany: 294,8 g Błonnik pokarmowy: 23,2 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 13,1 g Cukry: 62,8 g Sól: 4,2 g	Energia: 1838,6 kcal Białko: 105,3 g Tłuszcz: 56,4 g Węglowodany: 238 g Błonnik pokarmowy: 21 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 16,4 g Cukry: 61,6 g Sól: 4,62 g

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS PIĄTEK 21.06.2024 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) – 50 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Sałata masłowa – 10 g - Ogórek – 50 g - Jabłko – 120 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Chleb razowy (gluten) – 90 g - Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze, ser twarogowy (z mleka), jogurt typu greckiego (mleko) – 50 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Sałata masłowa – 10 g - Ogórek – 50 g - Jabłko – 120 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml		
II śniadanie	Kanapka z wędliną drobiową: - Chleb razowy – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 3 g - Wędlina drobiowa - 15 g	Kanapka z wędliną drobiową: - Chleb razowy – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 3 g - Wędlina drobiowa - 15 g		
Obiad	- Zupa fasolowa (składniki: ziemniaki, fasola, marchew, pietruszka, seler , koncentrat pomidorowy, pieprz ziołowy, majeranek, papryka słodka) – 350 ml - Pieczona ryba po grecku (składniki: filet rybny , passata pomidorowa, marchew, pietruszka, seler) – 200 g - Ryż brązowy gotowany – 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 fasolowa (składniki: ziemniaki, fasola, marchew, pietruszka, seler , koncentrat pomidorowy, pieprz ziołowy, majeranek, papryka słodka) – 350 ml - Pieczona ryba po grecku (składniki: filet rybny , passata pomidorowa, marchew, pietruszka, seler) – 200 g - Ryż brązowy gotowany – 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	- Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Pieczywo chrupkie żytnie (gluten) – 24 g	- Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Pieczywo chrupkie żytnie (gluten) – 24 g		
Kolacja	- Chleb razowy (gluten) – 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Paszтет pieczony (gluten, seler, soja) – 50 g - Pomidor – 50 g - Ciastka zbożowe bez cukru (gluten) – 25 g - Herbata owocowa – 250 ml	- Chleb razowy (gluten) – 60 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Paszтет pieczony (gluten, seler, soja) – 40 g - Pomidor – 50 g - Ciastka zbożowe bez cukru (gluten) – 25 g - Herbata owocowa – 250 ml		
Posiłek nocny	-	Kanapka z wędliną: - Chleb razowy (gluten) – 30 g - Masło ekstra (mleko) – 2 g - Wędlina wieprzowa – 15 g		
Wartości odżywcze dobowe	Energia: 1935,2 kcal Białko: 92,1 g Tłuszcz: 60 g Węglowodany: 279,4 g Błonnik pokarmowy: 47,9 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 16 g Cukry: 47,3 g Sól: 4,8 g	Energia: 1984 kcal Białko: 94,6 g Tłuszcz: 59 g Węglowodany: 292,1 g Błonnik pokarmowy: 49,4 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 16 g Cukry: 47,4 g Sól: 4,97 g		

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS SOBOTA 22.06.2024 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 - Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy (mleko), jogurt naturalny (mleko), koper świeży, zioła prowansalskie) – 60 g - Sałata masłowa – 10 g - Papryka czerwona – 50 g - Mandarynki – 140 g - Herbata czarna bez cukru– 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 100 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy (mleko), jogurt naturalny (mleko), koper świeży, zioła prowansalskie) – 60 g - Sałata masłowa – 10 g - Pomidor – 50 g - Mandarynki – 140 g - Herbata czarna bez cukru– 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 100 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy (mleko), jogurt naturalny (mleko), koper świeży, zioła prowansalskie) – 60 g - Sałata masłowa – 10 g - Pomidor – 50 g - Mandarynki – 140 g - Herbata czarna bez cukru– 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 100 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy (mleko), jogurt naturalny (mleko), koper świeży, zioła prowansalskie) – 70 g - Sałata masłowa – 10 g - Pomidor – 50 g - Mandarynki – 140 g - Herbata czarna bez cukru– 250 ml
II śniadanie	-	-	-	-
Obiad	- Zupa pomidorowa z makaronem (składniki: makaron pełnoziarnisty (gluten), marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) – 350 ml - Klopsiki wieprzowe duszone w sosie własnym (składniki: mięso wieprzowe ze schabu, marchew, pietruszka, jaja kurze całe, bułka tarta (gluten), majeranek, pieprz ziołowy) – 200 g - Kasza jęczmienna (gluten) – 240 g - Buraki tarte gotowane (składniki: buraki, olej rzepakowy) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa pomidorowa z makaronem (składniki: makaron pszenny (gluten), marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) – 350 ml - Klopsiki wieprzowe duszone w sosie własnym (składniki: mięso wieprzowe ze schabu, marchew, pietruszka, jaja kurze całe, bułka tarta (gluten), majeranek, pieprz ziołowy) – 200 g - Kasza jęczmienna (gluten) – 240 g - Buraki tarte gotowane (składniki: buraki, olej rzepakowy) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa pomidorowa z makaronem (składniki: makaron pszenny (gluten), marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) – 350 ml - Klopsiki wieprzowe duszone w sosie własnym (składniki: mięso wieprzowe ze schabu, marchew, pietruszka, jaja kurze całe, bułka tarta (gluten), majeranek, pieprz ziołowy) – 200 g - Kasza jęczmienna (gluten) – 240 g - Buraki tarte gotowane (składniki: buraki, olej rzepakowy) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa pomidorowa z makaronem (składniki: makaron pszenny (gluten), marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) – 350 ml - Klopsiki wieprzowe duszone w sosie własnym (składniki: mięso wieprzowe ze schabu, marchew, pietruszka, jaja kurze całe, bułka tarta (gluten), majeranek, pieprz ziołowy) – 240 g - Kasza jęczmienna (gluten) – 240 g - Buraki tarte gotowane (składniki: buraki, 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 drobiowa - 45 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Wafle ryżowe – 27 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 drobiowa - 45 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Wafle ryżowe – 27 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 100 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa - 45 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Wafle ryżowe – 27 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 100 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa - 45 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru – 25 g - Wafle ryżowe – 27 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml
Posiłek nocny	-	-	-	-
Wartości dobowe	Energia: 2024,8 kcal Białko: 101,2 g Tłuszcz: 57,3 g Węglowodany: 292,9 g Błonnik pokarmowy: 33,3 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 22,6 g Cukry: 66,6 g Sól: 4,41 g	Energia: 1954,8 kcal Białko: 100,3 g Tłuszcz: 52,5 g Węglowodany: 285,7 g Błonnik pokarmowy: 29,1 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 19,8 g Cukry: 64,9 g Sól: 4,36 g	Energia: 1944,5 kcal Białko: 102,4 g Tłuszcz: 44,6 g Węglowodany: 299,2 g Błonnik pokarmowy: 29,8 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 14,4 g Cukry: 65 g Sól: 4,61 g	Energia: 2016,2 kcal Białko: 111,5 g Tłuszcz: 54,2 g Węglowodany: 286,1 g Błonnik pokarmowy: 29,1 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 20,5 g Cukry: 65,2 g Sól: 4,43 g

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS SOBOTA 22.06.2024 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 - Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy (mleko), jogurt naturalny (mleko), koper świeży, zioła prowansalskie) – 60 g - Sałata masłowa – 10 g - Papryka czerwona – 50 g - Mandarynki – 140 g - Herbata czarna bez cukru– 250 ml	- Chleb razowy (gluten) – 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy (mleko), jogurt naturalny (mleko), koper świeży, zioła prowansalskie) – 60 g - Sałata masłowa – 10 g - Papryka czerwona – 50 g - Mandarynki – 140 g - Herbata czarna bez cukru– 250 ml		
II śniadanie	- Kefir (mleko) – 240 ml	- Kefir (mleko) – 240 ml		
Obiad	- Zupa pomidorowa z makaronem (składniki: makaron pełnoziarnisty (gluten), marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziółowy) – 350 ml - Klopsiki wieprzowe duszone w sosie własnym (składniki: mięso wieprzowe ze schabu, marchew, pietruszka, jaja kurze całe, bułka tarta (gluten), majeranek, pieprz ziółowy) – 200 g - Kasza gryczana gotowana – 200 g - Surówka z czerwonej kapusty (kapusta czerwona, marchew, jabłko, cebula, natka pietruszki, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa pomidorowa z makaronem (składniki: makaron pełnoziarnisty (gluten), marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziółowy) – 350 ml - Klopsiki wieprzowe duszone w sosie własnym (składniki: mięso wieprzowe ze schabu, marchew, pietruszka, jaja kurze całe, bułka tarta (gluten), majeranek, pieprz ziółowy) – 200 g - Kasza gryczana gotowana – 200 g - Surówka z czerwonej kapusty (kapusta czerwona, marchew, jabłko, cebula, natka pietruszki, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml		
Podwieczorek	- Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Pieczywo chrupkie żytnie (gluten) – 18 g	- Jogurt naturalny (mleko) – 150 g - Pieczywo chrupkie żytnie (gluten) – 18 g		
Kolacja	- Chleb razowy (gluten) – 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa - 45 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml	- Chleb razowy (gluten) – 60 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Roszponka – 10 g - Pomidor – 50 g - Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: woda, mleko 2% tłuszczu, kawa zbożowa (gluten)) – 250 ml		
Posiłek nocny	-	Kanapka z wędliną: - Chleb razowy – 30 g - Masło ekstra (z mleka)– 2 g - Wędlina drobiowa - 15 g		
Wartości dobowe	Energia: 2045,7 kcal Białko: 107,8 g Tłuszcz: 67,7 g Węglowodany: 271,5 g Błonnik pokarmowy: 43,4 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 25,8 g Cukry: 66,9 g Sól: 4,57 g	Energia: 2023,3 kcal Białko: 107,8 g Tłuszcz: 65,3 g Węglowodany: 271,5 g Błonnik pokarmowy: 43,4 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 24,2 g Cukry: 66,9 g Sól: 4,6 g		

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS NIEDZIELA 23.06.2024 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 żółty (mleko) – 30 g - Sałata masłowa – 10 g - Rzodkiewki – 30 g - Banan – 130 g - Kefir (mleko) – 150 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ser twarogowy chudy (mleko) – 50 g - Sałata masłowa – 10 g - Pomidor – 50 g - Banan – 130 g - Kefir (mleko) – 150 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ser twarogowy chudy (mleko) – 50 g - Sałata masłowa – 10 g - Pomidor – 50 g - Banan – 130 g - Kefir (mleko) – 150 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ser twarogowy chudy (mleko) – 60 g - Sałata masłowa – 10 g - Pomidor – 50 g - Banan – 130 g - Kefir (mleko) – 150 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml
II śniadanie	-	-	-	-
Obiad	- Zupa z kalafiejem (składniki: ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, masło ekstra (z mleka) – 350 ml - Pieczona roladka drobiowa z serem mozzarella i szpinakiem (składniki: pierś z kurczaka, ser mozzarella (mleko), szpinak, zioła prowansalskie) – 160 g - Ziemniaki gotowane - 300 g - Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa z kalafiejem (składniki: ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, masło ekstra (z mleka) – 350 ml - Pieczona roladka drobiowa z serem mozzarella i szpinakiem (składniki: pierś z kurczaka, ser mozzarella (mleko), szpinak, zioła prowansalskie) – 160 g - Ziemniaki gotowane - 300 g - Marchew gotowana – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa z kalafiejem (składniki: ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, masło ekstra (z mleka) – 350 ml - Pieczona roladka drobiowa z serem mozzarella i szpinakiem (składniki: pierś z kurczaka, ser mozzarella (mleko), szpinak, zioła prowansalskie) – 200 g - Ziemniaki gotowane - 300 g - Marchew gotowana – 150 g - Kompot owocowy bez cukru – 250 ml	- Zupa z kalafiejem (składniki: ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, masło ekstra (z mleka) – 350 ml - Pieczona roladka drobiowa z serem mozzarella i szpinakiem (składniki: pierś z kurczaka, ser mozzarella (mleko), szpinak, zioła prowansalskie) – 280 g - Ziemniaki gotowane - 240 g - Marchew gotowana – 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 - Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko 2% tłuszczu, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, aromat, barwniki (kurkumina) – 200 g - Biszkopt bez cukru (jaja, gluten) – 25 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko 2% tłuszczu, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, aromat, barwniki (kurkumina) – 200 g - Biszkopt bez cukru (jaja, gluten) – 25 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 100 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa – 60 g - Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko 2% tłuszczu, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, aromat, barwniki (kurkumina) – 200 g - Biszkopt bez cukru (jaja, gluten) – 25 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Chleb pszenny (gluten) – 75 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko 2% tłuszczu, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, aromat, barwniki (kurkumina) – 200 g - Biszkopt bez cukru (jaja, gluten) – 25 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml
Posiłek nocny	-	-	-	-
Wartości dobowe	Energia: 1911,4 kcal Białko: 94,5 g Tłuszcz: 74,5 g Węglowodany: 229,2 g Błonnik pokarmowy: 26,5 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 28,1 g Cukry: 54,9 g Sól: 5,04 g	Energia: 1925,9 kcal Białko: 102,5 g Tłuszcz: 57,5 g Węglowodany: 263,6 g Błonnik pokarmowy: 27,2 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 23,1 g Cukry: 64,2 g Sól: 4,8 g	Energia: 1931,6 kcal Białko: 114,6 g Tłuszcz: 50,2 g Węglowodany: 268,6 g Błonnik pokarmowy: 25,9 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 17,9 g Cukry: 58,1 g Sól: 5,34 g	Energia: 2046,3 kcal Białko: 126,2 g Tłuszcz: 63,9 g Węglowodany: 255,4 g Błonnik pokarmowy: 26,8 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 27 g Cukry: 64,4 g Sól: 4,93 g

SZPITAL POWIATOWY W KĘTRZYNIE - JADŁOSPIS NIEDZIELA 23.06.2024 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 żółty (mleko) – 30 g - Sałata masłowa – 10 g - Rzodkiewki – 30 g - Jabłko – 120 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml	- Chleb razowy (gluten) – 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina wieprzowa – 30 g - Ser żółty (mleko) – 30 g - Sałata masłowa – 10 g - Rzodkiewki – 30 g - Jabłko – 120 g - Herbata owocowa bez cukru – 250 ml		
II śniadanie	- Pieczywo chrupkie żytnie (gluten) – 24 g - Kefir (mleko) – 150 g	- Pieczywo chrupkie żytnie (gluten) – 24 g - Kefir (mleko) – 150 g		
Obiad	- Zupa z kalaflorem (składniki: ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, masło ekstra (mleko)) – 350 ml - Pieczona roladka drobiowa z serem mozzarella i szpinakiem (składniki: pierś z kurczaka, ser mozzarella (mleko), szpinak, zioła prowansalskie) – 160 g - Ziemniaki gotowane - 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 z kalaflorem (składniki: ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, masło ekstra (mleko)) – 350 ml - Pieczona roladka drobiowa z serem mozzarella i szpinakiem (składniki: pierś z kurczaka, ser mozzarella (mleko), szpinak, zioła prowansalskie) – 160 g - Ziemniaki gotowane - 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	- Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy (gluten) – 60 g - Ser twarogowy chudy (mleko) – 20 g	- Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy (gluten) – 60 g - Ser twarogowy chudy (mleko) – 20 g		
Kolacja	- Chleb razowy (gluten) – 90 g - Masło ekstra (z mleka) – 10 g - Wędlina drobiowa – 45 g - Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko 2% tłuszczu, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, aromat, barwniki (kurkumina) – 200 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml	- Chleb razowy (gluten) – 60 g - Masło ekstra (z mleka) – 5 g - Wędlina drobiowa – 30 g - Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko 2% tłuszczu, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, aromat, barwniki (kurkumina) – 200 g - Herbata czarna bez cukru – 250 ml		
Posiłek nocny	-	- Kanapka z wędliną: - Chleb razowy – 30 g - Masło ekstra (z mleka) – 2 g - Wędlina drobiowa - 15 g		
Wartości dobowe	Energia: 1984,2 kcal Białko: 98,9 g Tłuszcz: 75 g Węglowodany: 247,7 g Błonnik pokarmowy: 41,5 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 27,4 g Cukry: 43,8 g Sól: 6,02 g	Energia: 1961,8 kcal Białko: 98,9 g Tłuszcz: 72,5 g Węglowodany: 247,7 g Błonnik pokarmowy: 41,5 g Nasycone kwasy tłuszczowe: 25,8 g Cukry: 43,7 g Sól: 6,05 g		