



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-04-26

Rodzaj diety	Dieta ogólna	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta wrzodowa/wątrobowa
rodzaj posiłku	Śniadanie 7:30-8:00	śniadanie 7:30-8:00	śniadanie 7:30-8:00	śniadanie 7:30-8:00
skład posiłku	kasza gryczana na mleku	kasza gryczana na mleku	kasza gryczana na mleku	kasza gryczana na mleku
	ser twarogowy z jogurtem naturalnym	ser twarogowy z jogurtem naturalnym	ser twarogowy z jogurtem naturalnym	ser twarogowy z jogurtem naturalnym
	kiwi	kiwi	kiwi	gotowana marchew mini
	chleb pszenno- żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra	chleb żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra
	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar bez dodatku cukru	herbata czarna- napar bez/ z cukrem
rodzaj posiłku	Obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	zupa z zielonego groszku	zupa z zielonego groszku niezabielana	zupa z zielonego groszku niezabielana	zupa z zielonego groszku niezabielana
	gotowane pierogi wiejskie ze śmietaną	gotowane kluski leniwe z masłem	gotowane kluski leniwe z masłem	gotowane kluski leniwe z masłem
	kompot owocowy	kompot owocowy	kompot owocowy bez dodatku cukru	kompot owocowy bez/ z cukrem
rodzaj posiłku	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00
skład posiłku	pasta kanapkowa z jajek i pieczarek	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska
	mandarynka	mandarynka	mandarynka	kalafior gotowany
	chleb pszenno- żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra	chleb żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra
	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar bez dodatku cukru	herbata czarna- napar bez/ z cukrem
rodzaj posiłku	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	serek wiejski lekki	serek wiejski lekki	serek wiejski lekki	serek wiejski lekki
			chleb żytni	
			szynka drobiowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2541 kcal	2205 kcal	2338 kcal	2035/2190 kcal
białko ogółem	104,69 g	100,90 g	117,23 g	103,75/103,09 g
węglowodany ogółem, w tym	347,01 g	317,01 g	316,68 g	272,18/313,24 g
cukry	101,03 g	100,12 g	55,07 g	52,74/94,75 g
tłuszcz, w tym	87,39 g	64,06 g	70,36 g	64,60/63,93 g
nasycone kw. tł.	47,30 g	32,76 g	32,83 g	32,79/32,74 g
błonnik pokarmowy	25,15 g	20,01 g	33,44 g	23,86/23,21 g
sól	11,20 g	7,83 g	6,23 g	7,97/8,01 g

alergeny: gluten, jaja i produkty pochodne, ryby i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne, seler i produkty pochodne, soja i produkty pochodne, gorczyca i pochodne, sezam

Jadłospis zapewnia wyżywienie odpowiednie do stanu zdrowia, na podstawie zaleceń opublikowanych przez ministra właściwego do spraw zdrowia, zgodnie z § 8 ust. 1 pkt 1. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 września 2023 (Dz.U. z 2023 poz. 2021)

Kierownik Działu Żywności
Anna Kołodyńska

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak