



## "DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-01-10

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	kawa zbożowa Inka na mleku dżem owocowy, miód mandarynka pieczywo pszenne, masło ekstra herbata czarna, napar z cukrem	kawa zbożowa Inka na mleku dżem owocowy, miód mandarynka pieczywo pszenne, masło ekstra herbata czarna, napar z cukrem	kawa zbożowa Inka na mleku bez cukru serek wiejski light mandarynka pieczywo żytnie, masło ekstra herbata czarna, napar bez cukru	kawa zbożowa Inka na mleku bez/z cukrem serek wiejski light/ dżem, miód sok warzywny pieczywo żytnie, masło ekstra 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	barszcz czerwony gotowane pyzy z mięsem surówka żydowska kompot owocowy	barszcz czerwony niezabielany gotowane paluszki drobiowe z ziołami ziemniaki gotowane surówka żydowska kompot owocowy	barszcz czerwony niezabielany gotowane paluszki drobiowe z ziołami ziemniaki gotowane surówka żydowska kompot owocowy bez cukru	barszcz czerwony niezabielany gotowane paluszki drobiowe z ziołami ziemniaki gotowane gotowana marchew mini 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 z tuńczyka i jajek jabłko pieczywo pszenne, masło ekstra herbata czarna, napar z cukrem	pasta z tuńczyka i jajek jabłko pieczywo pszenne, masło ekstra herbata czarna, napar z cukrem	połędwica drobiowa jabłko gotowane pieczywo żytnie, masło ekstra herbata czarna, napar bez cukru	połędwica drobiowa jabłko gotowane pieczywo żytnie, masło ekstra 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	jogurt owocowy	jogurt owocowy	mus owocowy mozaika drobiowa pieczywo żytnie	jogurt owocowy
<b>wartości odżywcze</b>				
wartość energetyczna	2849 kcal	2438 kcal	2455 kcal	2013/2282 kcal
białko ogółem	82,09 g	84,67 g	112,96 g	92,42/67,84 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	418,09 g 171 g	401,83 g 179,83 g	376,74 g 112,58 g	305,03/403,44 g 78,42/162,92 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	101,08 g 39,72 g	61,3 g 25,39 g	63,19 g 25,84 g	53,38/67,84 g 24,3 g
błonnik pokarmowy	31,86 g	27,69 g	38,8 g	28,22 g
sól	8,92 g	11,98 g	14,31 g	12,04 g
<b>alergeny:</b> 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 Żywienia**  
**Anna Kołodyńska**

**Dietetyk**  
**mgr Natalia Ciesielczuk-Żak**