



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-02-02

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	płatki kukurydziane z mlekiem	płatki kukurydziane z mlekiem	płatki kukurydziane z mlekiem	płatki kukurydziane z mlekiem
	ser twarogowy, dżem owocowy	ser twarogowy, dżem owocowy	ser twarogowy	ser twarogowy
	kiwi	kiwi	kiwi	gotowana marchew mini
	pieczywo pszenno-żytnie, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra	pieczywo żytnie, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra
	herbata czarna, napar z cukrem	herbata czarna, napar z cukrem	herbata czarna, napar bez 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 ogórkowa	zupa grysikowa	zupa grysikowa	zupa grysikowa
	smażona ryba panierowana	ryba gotowana	ryba gotowana	ryba gotowana
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	surówka z selera	surówka z selera	surówka z selera	surówka z selera
	kompot owocowy	kompot owocowy	kompot owocowy bez 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 z jajek i pieczarek	ogonówka	ogonówka	ogonówka
	sok warzywny	sok warzywny	sok warzywny	sok warzywny
	pieczywo pszenno-żytnie, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra	pieczywo żytnie, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra
	herbata czarna, napar z cukrem	herbata czarna, napar z cukrem	herbata czarna, napar bez 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 homogenizowany Danio	serek homogenizowany Danio	mus owocowy pieczywo żytnie ser żółty	serek homogenizowany Danio/ mus owocowy
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2648 kcal	2277 kcal	2438 kcal	2013/2223 kcal
białko ogółem	102,11 g	97,77 g	108,31 g	95,64/101,65 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	412,22 g 141,76 g	374,77 g 137,96 g	381,01 g 103,65 g	319,64/357,96 g 98,69/119,76 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	73,57 g 41,00 g	49,59 g 27,74 g	61,82 g 34,18 g	46,42/50,18 g 25,34/28,15 g
błonnik pokarmowy	34,15 g	25,87 g	37,83 g	30,09/28,80 g
sól	20,31 g	12,89 g	15,37 g	9,12/9,16 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 Żywienia
Anna Kołodyńska

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak