



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-02-08

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 owsiane na mleku	płatki owsiane na mleku	płatki owsiane na mleku	płatki owsiane na mleku
	schab z liściem	schab z liściem	schab z liściem	schab z liściem
	jabłko	jabłko	jabłko	jabłko gotowane
	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 pomidorowa z makaronem	zupa pomidorowa z makaronem b/s*	zupa pomidorowa z makaronem b/s*	zupa pomidorowa z makaronem b/s*
	filet drobiowy gotowany w sosie ziołowym	filet drobiowy gotowany w sosie ziołowym	filet drobiowy gotowany w sosie ziołowym	filet drobiowy gotowany w sosie ziołowym
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw
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	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa
	pomidor	pomidor	pomidor	pomidor
	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	pączek	pączek	sok	sok/ pączek
			pieczywo żytnie	
			mozaika drobiowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2580 kcal	2452 kcal	2353 kcal	2072/2457 kcal
białko ogółem	114,38 g	112,59 g	115,44 g	110,00/112,35 g
węglowodany ogółem, w tym	404,35 g	385,99 g	375,66 g	315,57/388,61 g
cukry	127,26 g	124,18 g	78,54 g	57,19/107,69 g
tłuszcz, w tym	62,21 g	56,21 g	50,13 g	46,65/56,14 g
nasycone kw. tł.	32,62 g	29,23 g	25,16 g	24,24/29,26 g
błonnik pokarmowy	25,61 g	19,01 g	31,18 g	20,79/19,69 g
sól	12,42 g	11,73 g	14,01 g	11,48/11,72 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)

*b/s-bez śmietany

Kierownik Działu Żywnienia
Anna Kołodyńska

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak