



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-02-13

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 manna na mleku	kasza manna na mleku	kasza manna na mleku	kasza manna na mleku
	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa
	sałata	sałata	sałata	sałata
	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	herbat 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 owocowa z makaronem	zupa owocowa z makaronem b/s*	krupnik	krupnik/ zupa owocowa b/s*
	pieczeń w sosie pieczarkowym	filet drobiowy gotowany w sosie	filet drobiowy gotowany w sosie	filet drobiowy gotowany w sosie
	kasza jęczmienna gotowana	kasza jęczmienna gotowana	kasza jęczmienna gotowana	kasza jęczmienna gotowana
	buraczki gotowane	buraczki gotowane	surówka z białej kapusty	surówka z białej kapusty/buraczki gotowane
	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	ser żółty	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa
	banan	banan	banan z jogurtem naturalnym	banan z jogurtem naturalnym/banan
	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	herbat 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	biszkopty	biszkopty	mus owocowy	mus owocowy/ biszkopty
			pieczywo żytnie	
			połędwica z indyka	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2865 kcal	2609 kcal	2531 kcal	2279/2609 kcal
białko ogółem	95,62 g	95,08 g	98,62 g	93,26/95,08 g
węglowodany ogółem, w tym	452,05 g	441,80 g	404,32 g	339,85/441,80 g
cukry	138,39 g	139,79 g	96,51 g	94,69/139,79 g
tłuszcz, w tym	80,25 g	55,89 g	65,13 g	66,36/55,89 g
nasycone kw. tł.	41,14 g	27,77 g	26,71 g	27,10/27,77 g
błonnik pokarmowy	23,17 g	19,05 g	30,67 g	22,48/19,05 g
sól	9,06 g	10,77 g	15,48 g	13,04/10,77 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 Żywności
Anna Kołodyńska

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak