



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-02-16

| 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 ser żółty pomarańcza pieczywo pszenno- żytnie, masło ekstra herbata czarna- napar z cukru | kasza gryczana na mleku ser twarogowy pomarańcza bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem | kasza gryczana na mleku ser twarogowy pomarańcza pieczywo żytnie, masło ekstra herbata czarna- napar bez cukru | kasza gryczana na mleku ser twarogowy brokuł gotowany bułka pszenna, 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 | zupa ogórkowa gotowane pierogi ruskie kompot owocowy | zupa pomidorowa drwała gotowany biały ryż z sosem jabłkowym kompot owocowy | zupa pomidorowa drwała gotowany brązowy ryż z sosem jabłkowym kompot owocowy bez cukru | zupa pomidorowa drwała gotowany biały ryż z sosem jabłkowym 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 mandarynka pieczywo pszenno- żytnie, masło ekstra herbata czarna- napar z cukru | mozaika drobiowa mandarynka bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem | mozaika drobiowa mandarynka pieczywo żytnie, masło ekstra herbata czarna- napar bez cukru | mozaika drobiowa kalafior gotowany bułka pszenna, 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 | jogurt naturalny pieczywo żytnie szynka drobiowa | jogurt naturalny/ owocowy |
| wartości odżywcze | | | | |
| wartość energetyczna | 2806 kcal | 2563 kcal | 2567 kcal | 2362/2524 kcal |
| białko ogółem | 94,20 g | 85,87 g | 95,26 g | 91,18/90,10 g |
| węglowodany ogółem, w tym cukry | 381,80 g 111,53 g | 354,77 g 134,28 g | 373,36 g 92,66 g | 297,05/341,23 g 75,93/119,89 g |
| tłuszcz, w tym nasycone kw. tł. | 106,33 g 55,26 g | 94,42 g 48,64 g | 85,38 g 43,03 g | 95,76/94,58 g 49,18/48,69 g |
| błonnik pokarmowy | 26,51 g | 22,07 g | 35,50 g | 23,49/23,29 g |
| sól | 14,34 g | 8,52 g | 11,24 g | 8,65/8,59 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