



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-02-19

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	musli na mleku	musli na mleku	musli na mleku	musli na mleku
	jajko gotowane na twardo	jajko gotowane na twardo	jajko gotowane na twardo	kiełbasa szynkowa
	jabłko	jabłko	jabłko	jabłko gotowane
	pieczywo pszenno-żytnie, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	pieczywo żytnie, masło ekstra herbata czarna- napar bez cukru	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 fasolowa	zupa kalafiorowo- brokułowa	zupa kalafiorowo- brokułowa	zupa kalafiorowo- brokułowa
	gotowane kluski leniwe z masłem	gotowane kluski leniwe	gotowane kluski leniwe	gotowana kluski leniwe
	pomarańcza	pomarańcza	pomarańcza	gotowana marchew mini
	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 twarogowy, miód	ser twarogowy, miód	ser twarogowy	ser twarogowy/ser twarogowy, miód
	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	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	sok warzywny pieczywo żytnie kiełbasa krakowska	sok warzywny/ serek homogenizowany Danio
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2703 kcal	2547 kcal	2501 kcal	2212/2446 kcal
białko ogółem	98,39 g	87,21 g	95,30 g	92,82/90,32 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	429,93 g 140,77 g	414,68 g 143,8 g	403,09 g 104,95 g	333,62/394,15 g 78,60/102,26 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	73,46 g 36,26 g	66,34 g 36,40 g	64,18 g 35,12 g	63,07/63,79 g 34,84/34,81 g
błonnik pokarmowy	33,81 g	26,05 g	35,37 g	29,43/28,95 g
sól	5,88 g	7,50 g	10,14 g	8,85/8,80 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 Żywności
Anna Kołodyńska

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak