



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-02-22

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
	szynka z piersi kurczaka	szynka z piersi kurczaka	szynka z piersi kurczaka	szynka z piersi kurczaka
	gruszka	gruszka	gruszka	kalafior gotowany
	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 jarzynowa	zupa jarzynowa bez śmietany	zupa jarzynowa bez śmietany	zupa jarzynowa bez śmietany
	gotowany bigos z białej kapusty	gotowane paluszki drobiowe z ziołami	gotowane paluszki drobiowe z ziołami	gotowane paluszki drobiowe z ziołami
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	kompot owocowy	gotowana marchew oprószana	gotowana marchew oprószana	gotowana marchew oprószana
		kompot owocowy	kompot owocowy bez cukru	kompot owocowy bez cukru
rodzaj posiłku	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00
skład posiłku	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska
	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	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	ciastka	ciastka	sok warzywny	sok warzywny/ ciasta
			pieczywo żytnie	
			ser żółty	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2772 kcal	2409 kcal	2342 kcal	1912/2317 kcal
białko ogółem	104,51 g	85,57 g	97,36 g	85,59/86,92 g
węglowodany ogółem, w tym	412,50 g	394,82 g	368,94 g	293,06/370,92 g
cukry	124,89 g	126,95 g	77,82 g	65,44/103,75 g
tłuszcz, w tym	86,72 g	60,67 g	61,34 g	50,68/60,52 g
nasycone kw. tł.	36,32 g	30,30 g	34,18 g	26,82/30,30 g
błonnik pokarmowy	37,25 g	27,84 g	37,14 g	28,80/27,69 g
sól	14,68 g	12,46 g	14,88 g	12,51 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 Żywnienia
Anna Kołodyńska

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak