



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-02-29

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 na mleku	płatki kukurydziane na mleku	płatki kukurydziane na mleku	płatki kukurydziane na mleku
	ser topiony	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska
	gruszka	gruszka	gruszka	kalafior gotowany
	pieczywo pszenno- żytnie, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra	pieczywo żytnie, masłom 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	rosół z makaronem	rosół z makaronem	rosół z makaronem	rosół z makaronem
	smażone udko panierowane	udko gotowane w sosie ziołowym	udko gotowane w sosie ziołowym	udko gotowane w sosie ziołowym
	gotowany biały ryż	gotowany biały ryż	gotowany ryż pełnoziarnisty	gotowany biały ryż
	gotowana marchewka z groszkiem	gotowana marchewka z groszkiem	gotowana marchewka z groszkiem	gotowana marchew z groszkiem
	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	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa
	jabłko	jabłko	jabłko	jabłko gotowane
	pieczywo pszenno- żytnie, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra	pieczywo żytnie, masłom 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	jogurt owocowy	jogurt owocowy	jogurt naturalny pieczywo żytnie mozaika drobiowa	jogurt naturalny/ owocowy
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2660 kcal	2561 kcal	2647 kcal	2363/2525 kcal
białko ogółem	103,98 g	107,35 g	114,19 g	110,17/109,09 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	367,73 g 123,44 g	369,32 g 125,73 g	388,21 g 83,63 g	316,03/360,21 g 55,59/99,55 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	91,89 g 42,17 g	78,03 g 37,31 g	78,98 g 37,65 g	79,05/77,87 g 37,81/37,32 g
błonnik pokarmowy	26,79 g	24,16 g	36,95 g	25,22/25,02 g
sól	10,43 g	9,38 g	11,89 g	9,48/9,42 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