



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-03-11

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 z mlekiem	musli z mlekiem	musli z mlekiem	musli z mlekiem
	jajko gotowane na twardo	jajko gotowane na twardo	jajko gotowane na twardo	szynka wieprzowa
	jabłko	jabłko	jabłko	jabłko gotowane
	chleb pszenno- żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra	chleb żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra
	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar bez dodatku 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 fasolowa	zupa kalafiorowo- brokułowa	zupa kalafiorowo- brokułowa	zupa kalafiorowo- brokułowa
	smażona ryba panierowana	ryba gotowana	ryba gotowana	ryba gotowana
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	surówka z selera	surówka z selera	surówka z selera	surówka z selera
	kompot owocowy	kompot owocowy	kompot owocowy bez dodatku 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
	gruszka	gruszka	gruszka	gotowana marchew mini
	chleb pszenno- żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra	chleb żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra
	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar bez dodatku 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	sok warzywny/ serek homogenizowany Danio
			chleb żytni	
			polędwica drobiowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2575 kcal	2321 kcal	2306 kcal	2005/2302 kcal
białko ogółem	106,32 g	91,30 g	108,03 g	95,70/97,02 g
węglowodany ogółem, w tym	412,02 g	378,67 g	349,76 g	307,20/376,01 g
cukry	135,78 g	136,61 g	100,22 g	81,64/114,99 g
tłuszcz, w tym	65,25 g	56,61 g	58,73 g	52,16/54,21 g
nasycone kw. tł.	29,80 g	29,46 g	27,99 g	27,03/29,04 g
błonnik pokarmowy	40,69 g	31,71 g	46,64 g	36,82/34,67 g
sól	12,15 g	7,75 g	6,98 g	8,62/8,74 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