



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-03-29

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	kasza gryczana na mleku	kasza gryczana na mleku	kasza gryczana na mleku	kasza gryczana na mleku
	ser twarogowy	ser twarogowy	ser twarogowy	ser twarogowy
	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 z fasolki szparagowej	zupa z fasolki szparagowej	zupa z fasolki szparagowej	zupa z fasolki szparagowej
	gotowany biały ryż z sosem jabłkowym	gotowany biały ryż z sosem jabłkowym	gotowany ryż pełnoziarnisty z sosem jabłkowym bez dodatku cukru	gotowany biały ryż z sosem jabłkowym
	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	dżem owocowy, miód naturalny	dżem owocowy, miód naturalny	serek wiejski light	serek wiejski light/ dżem owocowy, miód
	gruszka	gruszka	gruszka	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	ciastka kruche	ciastka kruche	sok warzywny	sok warzywny/ ciastka kruche
			chleb żytni	
			ser żółty	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2975 kcal	2937 kcal	2756 kcal	2309/2908 kcal
białko ogółem	71,12 g	69,92 g	122,79 g	97,10/70,04 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	504,65 g	485,61 g	381,91 g	336,70/480,31 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	183,59 g	184,63 g	94,4 g	74,41/161,66 g
błonnik pokarmowy	80,96 g	85,00 g	86,56 g	70,58/84,93 g
sól	45,94 g	47,12 g	48,56 g	40,30/47,15 g
	27,97 g	24,25 g	42,38 g	31,60/26,25 g
	7,16 g	6,58 g	5,91 g	6,70 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