



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-03-31

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	szynka wieprzowa, jajko gotowane	szynka wieprzowa, jajko gotowane	szynka wieprzowa, jajko gotowane	szynka wieprzowe
	babka piaskowa	babka piaskowa	jogurt naturalny	jogurt naturalny/ babka piaskowa
	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	barszcz biały z jajkiem i kiełbasą	krupnik jaglany	krupnik jaglany	krupnik jaglany
	gotowany schab w sosie ziołowym	gotowany schab w sosie ziołowym	gotowany schab w sosie ziołowym	gotowany schab w sosie ziołowym
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw
rodzaj posiłku	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00
skład posiłku	ogonówka, ser twarogowy	ogonówka, ser twarogowy	ogonówka, ser twarogowy	ogonówka, ser twarogowy
	pomidor	pomidor	pomidor	pomidor
	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
			chleb żytni	
			szynka drobiowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2422 kcal	2307 kcal	2239 kcal	1901/2080 kcal
białko ogółem	119,50 g	101,23 g	117,16 g	99,68/100,35 g
węglowodany ogółem, w tym	315, 41 g	338,57 g	312,23 g	271,15/289,29 g
cukry	90,64 g	91,06 g	47,11 g	50,42/45,36 g
tłuszcz, w tym	72,01 g	66,09 g	61,31 g	51,14/62,34 g
nasycone kw. tł.	36,13 g	34,94 g	27,52 g	26,62/33,96 g
błonnik pokarmowy	17,59 g	19,19 g	33,59 g	20,81/16,44 g
sól	9,71 g	8,51 g	6,98 g	9,01/8,86 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