



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-04-10

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 owsiane na mleku ser twarogowy, dżem owocowy gruszka chleb pszenno- żytni, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	płatki owsiane na mleku ser twarogowy, dżem owocowy gruszka bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	płatki owsiane na mleku ser twarogowy gruszka chleb żytni, masło ekstra herbata czarna- napar bez dodatku cukru	płatki owsiane na mleku ser twarogowy/ ser twarogowy, dżem gotowana marchew mini bułka pszenna, masło ekstra 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 czerwony smażone krokiety z mięsem surówka domowa kompot owocowy	barszcz czerwony niezabielany gotowany biały makaron z mięsem i warzywami kompot owocowy	barszcz czerwony niezabielany gotowany makaron pełnoziarnisty z mięsem i warzywami kompot owocowy bez dodatku cukru	barszcz czerwony niezabielany gotowany biały makaron z mięsem i warzywami 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	pasta kanapkowa z jajek i tuńczyka banan chleb pszenno- żytni, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	pasta kanapkowa z jajek i tuńczyka banan bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	pasta kanapkowa z jajek i tuńczyka banan z jogurtem naturalnym chleb żytni, masło ekstra herbata czarna- napar bez dodatku cukru	mozaika drobiowa banan z jogurtem naturalnym/ banan bułka pszenna, masło ekstra 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	mus owocowy chleb żytni mozaika drobiowa	mus owocowy/ serek homogenizowany Danio
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2877 kcal	2576 kcal	2601 kcal	2063/2381 kcal
białko ogółem	106,75 g	105,52 g	135,14 g	88,96/89,29 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	411,83 g 151,33 g	406,14 g 156,63 g	359,15 g 86,00 g	319,12/397,21 g 82,54/149,73 g
tłuszcz, w tym	96,01 g	65,75 g	73,97 g	54,66/55,63 g
nasycone kw. tł.	35,83 g	31,77 g	32,59 g	28,21/29,35 g
błonnik pokarmowy	28,73 g	27,57 g	46,78 g	29,64/28,89 g
sól	9,57 g	7,89 g	7,38 g	8,17/8,11 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