



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-04-11

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
	ser topiony	rolada schabowa	rolada schabowa	rolada schabowa
	jabłko	jabłko	jabłko	jabłko gotowane
	chleb pszenno- żytni, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	chleb żytni, masło ekstra herbata czarna- napar bez dodatku cukru	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	rosół z makaronem	rosół z makaronem	rosół z makaronem	rosół z makaronem
	smażone udko panierowane	gotowane udko w sosie	gotowane udko w sosie	gotowane udko w sosie
	ryż biały gotowany	ryż biały gotowany	ryż pełnoziarnisty gotowany	ryż biały gotowany
	gotowana marchewka z groszkiem kompot owocowy	gotowana marchew z groszkiem kompot owocowy	gotowana marchew z groszkiem kompot owocowy bez dodatku cukru	gotowana marchew z groszkiem 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	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska
	pomidor	pomidor	pomidor	pomidor
	chleb pszenno- żytni, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	chleb żytni, masło ekstra herbata czarna- napar bez dodatku cukru	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
skład posiłku	ciastka kruche	ciastka kruche	jogurt naturalny	jogurt naturalny/ ciastka kruche
			chleb żytni	
			ser żółty	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2857 kcal	2792 kcal	2779 kcal	2366/2797 kcal
białko ogółem	100,81 g	112,04 g	140,18 g	114,13/111,80 g
węglowodany ogółem, w tym	401,12 g	402,11 g	349,35 g	312,06/404,73 g
cukry	125,50 g	127,43 g	71,42 g	57,91/110,94 g
tłuszcz, w tym	100,20 g	86,88 g	95,02 g	79,04/86,81 g
nasycone kw. tł.	44,27 g	39,59 g	45,93 g	37,67/39,62 g
błonnik pokarmowy	25,58 g	22,95 g	35,34 g	23,24/23,63 g
sól	10,17 g	8,21 g	7,78 g	8,44/8,20 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