



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-04-14

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	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup
	kiwi	kiwi	kiwi	brokuł gotowany
	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 pomidorowa z makaronem	zupa pomidorowa z makaronem b/s*	zupa pomidorowa z makaronem b/s*	zupa pomidorowa z makaronem b/s*
	gotowany filet drobiowy w sosie jarzynowym	gotowany filet drobiowy w sosie jarzynowym	gotowany filet drobiowy w sosie jarzynowym	gotowany filet drobiowy w sosie jarzynowym
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	surówka z kapusty pekińskiej	surówka z kapusty pekińskiej	surówka z kapusty pekińskiej	gotowana marchew z kalafiozem
	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	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa
	ogórek kwaszony	pomarańcza	pomarańcza	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	jogurt grecki	jogurt grecki	jogurt grecki	jogurt grecki
			chleb żytni	
			kiełbasa żywiecka	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2367 kcal	2259 kcal	2555 kcal	2034/2194 kcal
białko ogółem	94,31 g	92,65 g	113,99 g	95,97/95,79 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	324,74 g	300,94 g	318,72 g	264,67/305,85 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	86,27 g	81,86 g	54,23 g	42,65/86,66 g
błonnik pokarmowy	81,76 g	80,49 g	95,02 g	70,62/70,19 g
sól	26,82 g	24,75 g	28,95 g	23,72/23,70 g
	22,12 g	19,42 g	34,28 g	21,14/20,49 g
	12,15 g	10,13 g	9,57 g	10,18 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)

*b/s- bez śmietany

Kierownik Działu Żywnienia
Anna Kołodyńska

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak