



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-04-17

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	kawa zbożowa Inka na mleku	kawa zbożowa Inka na mleku	kawa zbożowa Inka na mleku bez cukru	kawa zbożowa Inka na mleku bez/z cukrem
	ser twarogowy z jogurtem naturalnym	ser twarogowy z jogurtem naturalnym	ser twarogowy z jogurtem naturalnym	ser twarogowy z jogurtem naturalnym
	kalafior gotowany	kalafior gotowany	kalafior gotowany	kalafior 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 drwala	zacierka	zacierka	zacierka
	gotowane pierogi z mięsem	gotowany zraz drobiowy w sosie jarzynowym	gotowany zraz drobiowy w sosie jarzynowym	gotowany zraz drobiowy w sosie jarzynowym
	surówka żydowska	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	kompot owocowy	surówka żydowska	surówka żydowska	gotowana marchew z kalafiorem
		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	pasztet drobiowy	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa
	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	mus owocowy	mus owocowy	mus owocowy chleb żytni ser żółty	mus owocowy
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2545 kcal	2216 kcal	2454 kcal	1920/2100 kcal
białko ogółem	92,86 g	86,94 g	112,94 g	88,25/88,07 g
węglowodany ogółem, w tym	324,35 g	249,25 g	342,99 g	293,53/338,70 g
cukry	115,13 g	111,44 g	61,46 g	64,96/112,82 g
tłuszcz, w tym	104,03 g	58,02 g	74,36 g	48,02/47,59 g
nasycone kw. tł.	33,92 g	26,52 g	34,83 g	25,87/25,85 g
błonnik pokarmowy	32,08 g	26,56 g	39,99 g	20,12/19,47 g
sól	14,20 g	11,23 g	10,56 g	6,73 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