



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-04-21

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
	jabłko	jabłko	jabłko	jabłko gotowane
	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	krupnik jaglany	krupnik jaglany	krupnik jaglany	krupnik jaglany
	smażony kotlet schabowy	gotowany schab w sosie koperkowym	gotowany schab w sosie koperkowym	gotowany schab w sosie koperkowym
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw
	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	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska
	kiwi	kiwi	kiwi	kalafior gotowany w wodzie
	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 owocowy	jogurt owocowy	sok warzywny	sok warzywny/ jogurt owocowy
			chleb żytni	
			kiełbasa żywiecka	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2377 kcal	2308 kcal	2475 kcal	2132/2294 kcal
białko ogółem	88,82 g	89,73 g	109,21 g	92,10/91,02 g
węglowodany ogółem, w tym	336,58 g	331,24 g	340,11 g	284,39/328,57 g
cukry	99,2 g	104,92 g	70,42 g	40,14/84,1 g
tłuszcz, w tym	80,77 g	74,81 g	79,46 g	75,69/74,51 g
nasycone kw. tł.	25,85 g	26,61 g	27,64 g	27,07/26,58 g
błonnik pokarmowy	24,98 g	23,14 g	36,12 g	24,71/24,51 g
sól	13,73 g	12,42 g	11,99 g	12,51/21,45 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