



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-04-29

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	kasza manna na mleku	kasza manna na mleku	kasza manna na mleku	kasza manna na mleku
	polędwica	polędwica	polędwica	polędwica
	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	kapuśniak	zupa z fasolki szparagowej	zupa z fasolki szparagowej	zupa z fasolki szparagowej
	smażona ryba panierowana	ryba gotowana	ryba gotowana	ryba gotowana
	gotowane ziemniaki	gotowane ziemniaki	gotowane ziemniaki	gotowane ziemniaki
	surówka z selera	surówka z selera	surówka z selera	surówka z selera
	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	ser twarogowy, miód naturalny	ser twarogowy, miód naturalny	ser twarogowy	ser twarogowy/ ser twarogowy, miód
	gruszka	gruszka	gruszka	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	serek homogenizowany waniliowy	serek homogenizowany waniliowy	jogurt naturalny	jogurt naturalny/ serek homogenizowany waniliowy
			chleb żytni	
			polędwica drobiowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2377 kcal	2252 kcal	2261 kcal	1950/2233 kcal
białko ogółem	98,28 g	95,70 g	116,09 g	98,16/95,64 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	376,66 g	363,12 g	331,90 g	286,70/359,26 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	60,62 g	53,22 g	57,41 g	53,17/53,09 g
błonnik pokarmowy	28,69 g	28,73 g	28,79 g	28,28/29,01 g
sól	31,95 g	28,82 g	42,25 g	31,47/30,82 g
	15,34 g	7,78 g	7,25 g	8,02/9,37 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