



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-05-09

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	płatki jęczmienne na mleku	płatki jęczmienne na mleku	płatki jęczmienne na mleku	płatki jęczmienne na mleku
	ser topiony	rolada z indyka	rolada z indyka	rolada z indyka
	gruszka	gruszka	gruszka	ogórek tarty
	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	rosół z makaronem	rosół z makaronem	rosół z makaronem	rosół z makaronem
	smażone udko panierowane	gotowane udko w sosie koperkowym	gotowane udko w sosie koperkowym	gotowane udko w sosie koperkowym
	gotowany biały ryż	gotowany biały ryż	gotowany brązowy ryż	gotowany biały ryż
	gotowana marchew oprószana	gotowana marchew oprószana	gotowana marchew oprószana	gotowana marchew oprószana
	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 żywiecka	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka
	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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	serek wiejski lekki	serek wiejski lekki	serek wiejski lekki	serek wiejski lekki
			chleb żytni	
			szynka drobiowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2747 kcal	2640 kcal	2769 kcal	2485/2645 kcal
białko ogółem	1171,82 g	119,09 g	135,82 g	119,03/118,85 g
węglowodany ogółem, w tym	348,44 g	349,49 g	347,76 g	310,93/352,11 g
cukry	110,7 g	112,63 g	67,98 g	54,13/96,14 g
tłuszcz, w tym	103,41 g	89,85 g	97,15 g	90,21/89,78 g
nasycone kw. tł.	42,13 g	37,00 g	37,31 g	37,05/37,03 g
błonnik pokarmowy	24,00 g	21,37 g	39,20 g	22,70/22,05 g
sól	10,40 g	9,47 g	7,88 g	9,46 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