



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-05-21

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	kasza gryczana na mleku	kasza gryczana na mleku	kasza gryczana na mleku	kasza gryczana na mleku
	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa
	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	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 ziołowym	gotowane udko w sosie ziołowym	gotowane udko panierowane
	ryż biały gotowany	ryż biały gotowany	ryż brązowy gotowany	ryż biały gotowany
	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	pasztet	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa
	ogórek kiszony	sałata masłowa	sałata masłowa	sałata masłowa
	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	mus owocowy chleb żytni połudwica drobiowa	mus owocowy/ serek homogenizowany
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2753 kcal	2430 kcal	2502 kcal	2249/2459 kcal
białko ogółem	112,74 g	107,48 g	119,33 g	102,85/108,86 g
węglowodany ogółem, w tym	346,39 g	343,38 g	340,41 g	307,70/346,02 g
cukry	94,48 g	96,55 g	59,61 g	73,71/95,08 g
tłuszcz, w tym	106,74 g	73,91 g	77,67 g	72,37/76,13 g
nasycone kw. tł.	40,02 g	34,76 g	34,13 g	33,35/36,16 g
błonnik pokarmowy	25,25 g	17,56 g	38,82 g	22,08/20,79 g
sól	11,19 g	8,88 g	9,20 g	10,05/10,09 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 Żywności
Anna Kołodyńska

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak