



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-05-29

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	płatki jęczmienne na mleku	płatki jęczmienne na mleku	płatki jęczmienne na mleku	płatki jęczmienne na mleku
	jajko gotowane na twardo	jajko gotowane na twardo	jajko gotowane na twardo	kiełbasa szynkowa
	pomarańcza	pomarańcza	pomarańcza	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	barszcz czerwony	barszcz czerwony niezabielany	barszcz czerwony niezabielany	barszcz czerwony niezabielany
	smażone krokiety z mięsem	gotowane języki drobiowe	gotowane języki drobiowe	gotowane języki drobiowe
	surówka colesław	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	kompot owocowy	surówka colesław	surówka colesław	gotowany brokuł z marchewką
		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 z jogurtem	ser twarogowy z jogurtem	ser twarogowy z jogurtem	ser twarogowy z jogurtem
	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	bułeczki maślane	bułeczki maślane	sok warzywny	sok warzywny/ bułeczki maślane
			chleb żytni	
			kiełbasa krakowska	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2499 kcal	2443 kcal	2440 kcal	2027/2318 kcal
białko ogółem	84,36 g	89,38 g	107,05 g	92,07/94,20 g
węglowodany ogółem, w tym	378,37 g	391,74 g	365,92 g	310,06/376,23 g
cukry	120,47 g	130,57 g	89,06 g	75,92/114,39 g
tłuszcz, w tym	77,06 g	64,42 g	66,16 g	53,92/55,10 g
nasycone kw. tł.	31,53 g	29,26 g	29,30 g	27,35/28,08 g
błonnik pokarmowy	25,98 g	28,66 g	42,51 g	28,53/27,46 g
sól	8,59 g	10,11 g	8,75 g	8,55/9,15 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