



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-06-03

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	musli z mlekiem	musli z mlekiem	musli z mlekiem	musli z mlekiem
	ser żółty	ser twarogowy	ser twarogowy	ser twarogowy
	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	zupa grochowa	zupa z zielonego groszku	zupa z zielonego groszku	zupa z zielonego groszku
	gotowane pierogi ruskie ze śmietaną	gotowany pulpet rybny	gotowany pulpet rybny	gotowany pulpet rybny
	kompot owocowy	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
		gotowana marchew mini	gotowana marchew mini	gotowana marchew mini
		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	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	kiełbasa szynkowa
	banan	banan	banan z jogurtem naturalnym	banan z jogurtem naturalnym/ banan
	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	mus owocowy	mus owocowy	mus owocowy	mus owocowy
			chleb żytni	
			kiełbasa szynkowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2868 kcal	2297 kcal	2414 kcal	2009/2182 kcal
białko ogółem	101,49 g	89,19 g	109,71 g	89,76/86,33 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	389,28 g	356,85 g	346,41 g	307,34/360,32 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	122,96 g	154,86 g	94,35 g	105,47/157,05 g
błonnik pokarmowy	107,75 g	64,06 g	70,81 g	53,56/51,41 g
sól	49,41 g	33,37 g	35,03 g	27,51/26,39 g
	32,94 g	29,38 g	42,67 g	29,01/30,98 g
	10,05 g	11,70 g	11,09 g	12,14/12,04 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