



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-06-04

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
	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa
	ogórek świeży	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	Obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	zupa jarzynowa	zupa jarzynowa niezabielana	zupa jarzynowa niezabielana	zupa jarzynowa niezabielana
	gotowany bigos z białej kapusty	gotowane gołąbki otwarte bez kapusty w sosie pomidorowym	gotowane gołąbki otwarte bez kapusty w sosie pomidorowym	gotowane gołąbki otwarte bez kapusty w sosie pomidorowym
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	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 topiony	polędwica	polędwica	polędwica
	gruszka	gruszka	gruszka	kalafior gotowany
	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	biskopiy	biskopiy	sok warzywny	sok warzywny/ biskopiy
			chleb żytni	
			rolada z indyka	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2499 kcal	2367 kcal	2345 kcal	2016/2320 kcal
białko ogółem	86,66 g	90,79 g	105,99 g	89,38/92,23 g
węglowodany ogółem, w tym	386,87 g	386,00 g	354,51 g	301,77/373,16 g
cukry	107,00 g	102,76 g	66,23 g	59,43/92,92 g
tłuszcz, w tym	74,53 g	57,40 g	60,89 g	56,60/57,28 g
nasycone kw. tł.	36,51 g	28,40 g	29,22 g	28,65/28,37 g
błonnik pokarmowy	31,44 g	25,54 g	40,47 g	27,33/25,18 g
sól	10,98 g	8,26 g	7,61 g	8,30 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