



## "DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-06-10

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 owsiane na mleku	płatki owsiane na mleku	płatki owsiane na mleku	płatki owsiane na mleku
	ser twarogowy, miód naturalny	ser twarogowy, miód naturalny	ser twarogowy	ser twarogowy/ ser twarogowy, miód
	gruszka	gruszka	gruszka	brokuł 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	Obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	zupa chłopska	zupa pomidorowa drwala	zupa pomidorowa drwala	zupa pomidorowa drwala
	smażone paluszki rybne	ryba gotowana	ryba gotowana	ryba gotowana
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	surówka z selera	surówka z selera	surówka z selera	surówka z selera
	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	pasta kanapkowa z jajek i pieczarek	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa
	rzodkiewka	kalafior gotowany	kalafior gotowany	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	serek wiejski lekki	serek wiejski lekki	serek wiejski lekki	serek wiejski lekki
			chleb żytni	
			kiełbasa żywiecka	
<b>wartości odżywcze</b>				
wartość energetyczna	2539 kcal	2305 kcal	2472 kcal	2049/2263 kcal
białko ogółem	100,24 g	111,94 g	136,68 g	117,70/113,86 g
węglowodany ogółem, w tym	365,31 g	316,52 g	296,05 g	243,48/303,80 g
cukry	118,31 g	124,66 g	79,75 g	72,95/114,82 g
tłuszcz, w tym	82,67 g	72,79 g	88,13 g	74,28/72,91 g
nasycone kw. tł.	39,38 g	29,28 g	34,01 g	29,86/29,28 g
błonnik pokarmowy	33,49 g	29,85 g	43,28 g	30,14/29,49 g
sól	13,61 g	8,57 g	8,00 g	8,57 g
<b>alergeny:</b> 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**