



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-06-14

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 ser twarogowy, dżem owocowy jabłko chleb pszenno- żytni, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	kasza gryczana na mleku ser twarogowy, dżem owocowy jabłko bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	kasza gryczana na mleku ser twarogowy jabłko chleb żytni, masło ekstra herbata czarna- napar bez dodatku cukru	kasza gryczana na mleku ser twarogowy/ ser twarogowy, dżem jabłko gotowane bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar bez dodatku cukru
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 fasolowa smażone naleśniki z serem twarogowym, śmietaną i cukrem pudrem kompot owocowy	zupa kalafiorowo- brokułowa gotowany biały makaron z serem twarogowym kompot owocowy	zupa kalafiorowo- brokułowa gotowany brązowy makaron z serem twarogowym kompot owocowy bez dodatku cukru	zupa kalafiorowo- brokułowa gotowany biały makaron z serem twarogowym 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	sałatka jarzynowa mozaika drobiowa chleb pszenno- żytni, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	mozaika drobiowa sok warzywny bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	mozaika drobiowa sok warzywny chleb żytni, masło ekstra herbata czarna- napar bez dodatku cukru	mozaika drobiowa sok warzywny bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar bez dodatku cukru
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	jogurt naturalny chleb żytni połudwica drobiowa	jogurt naturalny/ serek homogenizowany waniliowy
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2736 kcal	2488 kcal	2280 kcal	2218/2488 kcal
białko ogółem	106,62 g	100,16 g	106,96 g	102,43/100,16 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	412,08 g 136,52 g	374,39 g 130,79 g	312,40 g 90,27 g	304,25/374,39 g 77,22/130,79 g
tłuszcz, w tym	80,87 g	70,55 g	70,77 g	70,47/70,55 g
nasycone kw. tł.	34,03 g	39,54 g	38,21 g	39,05/39,54 g
błonnik pokarmowy	30,86 g	21,03 g	37,92 g	21,28/21,03 g
sól	7,21 g	8,34 g	6,82 g	8,48/8,34 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