



## "DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-06-18

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 na mleku	musli na mleku	musli na mleku	musli na mleku
	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa
	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	Obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	zupa szczawiowa z jajkiem	zupa z zielonego groszku	zupa z zielonego groszku	zupa z zielonego groszku
	smażone frykadele	gotowane paluszki drobiowe z ziołami	gotowane paluszki drobiowe z ziołami	gotowane paluszki drobiowe z ziołami
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	korek z ogórka	gotowana marchew mini	gotowana marchew mini	gotowana marchew mini
	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 wędliny	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	szynka wędzona
	sałata masłowa	sałata masłowa	sałata masłowa	sałata masłowa
	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	bułeczka maślana	bułeczka maślana	sok warzywny	sok warzywny/ bułeczka maślana
			chleb żytni	
			kiełbasa żywiecka	
<b>wartości odżywcze</b>				
wartość energetyczna	2525 kcal	2214 kcal	2364 kcal	1770/2001 kcal
białko ogółem	92,94 g	80,52 g	99,11 g	78,39/80,70 g
węglowodany ogółem, w tym	333,20 g	337,62 g	327,48 g	264,72/314,71 g
cukry	104,28 g	108,83 g	84,33 g	60,9/82,36 g
tłuszcz, w tym	97,02 g	66,66 g	78,02 g	50,48/53,09 g
nasycone kw. tł.	40,89 g	31,74 g	35,14 g	24,34/25,09 g
błonnik pokarmowy	25,62 g	27,45 g	40,65 g	28,16/27,74 g
sól	13,23 g	12,18 g	11,01 g	10,77/11,37 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**