



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-06-23

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	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa
	pomidor	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 koperkowa	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana
	gotowany filet drobiowy w sosie koperkowym	gotowany filet drobiowy w sosie koperkowym	gotowany filet drobiowy w sosie koperkowym	gotowany filet drobiowy w sosie koperkowym
	ryż biały gotowany	ryż biały gotowany	ryż brązowy gotowany	ryż biały gotowany
	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw
	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	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska
	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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	sok warzywny	sok warzywny	sok warzywny	sok warzywny
			chleb żytni	
			mozaika drobiowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2235 kcal	2140 kcal	2255 kcal	1980/2140 kcal
białko ogółem	90,47 g	88,50 g	107,05 g	88,68/88,50 g
węglowodany ogółem, w tym	356,86 g	336,51 g	333,55 g	295,33/336,51 g
cukry	96,43 g	96,34 g	51,77 g	54,33/96,34 g
tłuszcz, w tym	54,89 g	53,53 g	59,09 g	53,96/53,53 g
nasycone kw. tł.	27,19 g	25,14 g	25,97 g	25,16/25,14 g
błonnik pokarmowy	23,97 g	20,21 g	38,68 g	20,86/20,21 g
sól	13,90 g	12,69 g	12,05 g	12,69 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