



## "DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-06-27

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
	ser topiony	rolada schabowa	rolada schabowa	rolada schabowa
	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	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	rosół z makaronem	rosół z makaronem	rosół z makaronem	rosół z makaronem
	smażone udko panierowane	gotowane udko w sosie ziołowym	gotowane udko w sosie ziołowym	gotowane udko w sosie ziołowym
	ryż biały gotowany	ryż biały gotowany	ryż brązowy gotowany	ryż biały gotowany
	gotowana marchew oprószana	gotowana marchew oprószana	gotowana marchew oprószana	gotowana marchew oprószana
	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	szynka wędzona	szynka wędzona	szynka wędzona	szynka wędzona
	mandarynka	mandarynka	mandarynka	gotowana marchew mini
	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	
			połudwica drobiowa	
<b>wartości odżywcze</b>				
wartość energetyczna	2570 kcal	2456 kcal	2600 kcal	2329/2377 kcal
białko ogółem	116,51 g	123,08 g	142,43 g	124,72/124,43 g
węglowodany ogółem, w tym	334,22 g	329,22 g	331,92 g	295,22/336,29 g
cukry	89,67 g	91,39 g	47,01 g	48,53/95,45 g
tłuszcz, w tym	90,00 g	75,65 g	81,65 g	76,62/63,81 g
nasycone kw. tł.	38,03 g	48,57 g	49,51 g	48,74/40,51 g
błonnik pokarmowy	20,43 g	17,47 g	36,12 g	20,81/20,16 g
sól	9,16 g	6,98 g	6,44 g	7,22 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**