



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-07-03

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
	jajko gotowane na twardo	jajko gotowane na twardo	jajko gotowane na twardo	kiełbasa żywiecka
	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	barszcz czerwony zabieleny	barszcz czerwony niezabieleny	krupnik	krupnik/barszcz czerwony niezabieleny
	gotowane pyzy z mięsem	gotowane paluszki drobiowe z ziołami	gotowane paluszki drobiowe z ziołami	gotowane paluszki drobiowe z ziołami
	surówka kalafiori	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	kompot owocowy	surówka kalafiori	surówka kalafiori	gotowany kalafior
		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	pasztet drobiowy	połędwica drobiowa	połędwica drobiowa	połędwica drobiowa
	papryka świeża	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	bułeczka maślana	bułeczka maślana	mus owocowy	mus owocowy/ bułeczka maślana
			chleb żytni	
			szynka drobiowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2672 kcal	2384 kcal	2343 kcal	2062/2286 kcal
białko ogółem	82,03 g	80,29 g	89,03 g	79,06/86,65 g
węglowodany ogółem, w tym	353,34 g	371,60 g	341,14 g	308,27/350,90 g
cukry	103,46 g	132,82 g	71,55 g	86,95/115,67 g
tłuszcz, w tym	109,30 g	70,88 g	73,89 g	62,01/65,30 g
nasycone kw. tł.	42,82 g	27,37 g	26,43 g	28,98/29,99 g
błonnik pokarmowy	25,96 g	29,41 g	40,96 g	22,48/24,36 g
sól	7,80 g	12,76 g	10,36 g	9,02/9,82 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