



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-07-04

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 z mlekiem	musli z mlekiem	musli z mlekiem	musli z mlekiem
	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa
	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	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	zupa jarzynowa	zupa jarzynowa niezabielana	zupa jarzynowa niezabielana	zupa jarzynowa niezabielana
	gotowane gołąbki w sosie pomidorowym	gotowane gołąbki otwarte bez kapusty w sosie pomidorowym	gotowane gołąbki otwarte bez kapusty w sosie pomidorowym	gotowane gołąbki otwarte bez kapusty w sosie pomidorowym
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	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 wieprzowa	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa
	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	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	jogurt naturalny/ serek homogenizowany waniliowy
			chleb żytni	
			kiełbasa szynkowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2471 kcal	2313 kcal	2378 kcal	2080/2313 kcal
białko ogółem	97,28 g	93,37 g	110,30 g	90,20/93,37 g
węglowodany ogółem, w tym	405,78 g	371,03 g	358,90 g	317,98/371,03 g
cukry	113,53 g	109,48 g	70,73 g	73,7/109,48 g
tłuszcz, w tym	58,95 g	57,34 g	60,79 g	56,15/57,34 g
nasycone kw. tł.	32,82 g	30,73 g	30,21 g	29,51/30,73 g
błonnik pokarmowy	31,91 g	25,74 g	39,17 g	26,39/25,74 g
sól	12,13 g	6,98 g	6,41 g	7,10/6,98 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