



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-07-12

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	kasza gryczana na mleku	kasza gryczana na mleku	kasza gryczana na mleku	kasza gryczana na mleku
	ser twarogowy, miód naturalny	ser twarogowy, miód naturalny	ser twarogowy	ser twarogowy/ ser twarogowy, miód
	kiwi	kiwi	kiwi	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	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 jarzynowa niezabielana	zupa jarzynowa niezabielana	zupa jarzynowa niezabielana
	smażone naleśniki z twarogiem, cukrem pudrem i śmietaną	gotowany biały makaron z serem twarogowym	gotowany brązowy makaron z serem twarogowym	gotowany biały makaron z serem twarogowym
	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 pieczarek	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka
	banan	banan	banan z jogurtem naturalnym	banan z jogurtem naturalnym/banan
	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	
			mozaika drobiowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2653 kcal	2705 kcal	2704 kcal	2343/2705 kcal
białko ogółem	90,02 g	101,33 g	124,43 g	108,44/101,61 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	398,54 g	405,95 g	368,82 g	304,07/406,08 g
	133,00 g	123,03 g	91,35 g	74,76/120,76 g
tłuszcz, w tym	83,25 g	80,68 g	85,00 g	81,85/80,55 g
nasycone kw. tł.	43,04 g	41,97 g	43,44 g	42,63/41,93g
błonnik pokarmowy	23,48 g	22,12 g	34,30 g	29,98/24,25 g
sól	11,95 g	4,44 g	3,35 g	3,99/4,43 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