



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-07-15

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
	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	zupa pieczarkowa ze śmietaną	zupa grysikowa z brokułem	zupa grysikowa z brokułem	zupa grysikowa z brokułem
	gotowane pierogi z serem twarogowym i kaszą gryczaną ze śmietaną	gotowany biały ryż z sosem jabłkowym	gotowany ryż brązowy z sosem jabłkowym	gotowany biały ryż z sosem jabłkowym
	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 tuńczyka	pasta kanapkowa z jajek i tuńczyka	pasta kanapkowa z jajek i tuńczyka	ogonówka
	gruszka	gruszka	gruszka	gotowany bukiet warzyw
	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 chleb żytni ogonówka	jogurt naturalny/serek homogenizowany waniliowy
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2687 kcal	2678 kcal	2666 kcal	2269/2488 kcal
białko ogółem	106,58 g	91,77 g	110,50 g	77,94/79,26 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	380,33 g	390,48 g	377,10 g	325,55/377,53 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	87,55 g	88,82 g	84,53 g	77,54/78,56 g
błonnik pokarmowy	22,37 g	21,44 g	39,91 g	19,57/18,92 g
sól	10,19 g	8,84 g	8,21 g	8,92/8,80 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 Kołodziejka

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak