



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-07-22

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 jaglana na mleku jajko gotowane na twardo sałata masłowa chleb pszenno- żytni, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	kasza jaglana na mleku jajko gotowane na twardo sałata masłowa bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	kasza jaglana na mleku jajko gotowane na twardo sałata masłowa chleb żytni, masło ekstra herbata czarna- napar bez dodatku cukru	kasza jaglana na mleku mozaika drobiowa sałata masłowa bułka pszenna, masło ekstra 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 grochowa pierogi ruskie gotowane kompot owocowy	zupa kalafiorowo- brokułowa gotowany biały makaron z serem twarogowym kompot owocowy	zupa kalafiorowo- brokułowa gotowany brązowy makaron z serem twarogowym kompot owocowy bez dodatku cukru	zupa kalafiorowo- brokułowa gotowany biały makaron z serem twarogowym 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 z jajek i wędliny jabłko chleb pszenno- żytni, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	pasta z jajek i wędliny jabłko bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	pasta z jajek i wędliny jabłko chleb żytni, masło ekstra herbata czarna- napar bez dodatku cukru	kiełbasa żywiecka jabłko gotowane bułka pszenna, masło ekstra 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	mus owocowy	mus owocowy	mus owocowy chleb żytni mozaika drobiowa	mus owocowy
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2580 kcal	2315 kcal	2478 kcal	2134/2294 kcal
białko ogółem	86,97 g	80,57 g	101,98 g	83,85/83,67 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	362,24 g 97,98 g	331,81 g 100,9 g	334,24 g 68,04 g	289,96/331,14 g 58,86/100,87 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	93,48 g 39,60 g	78,65 g 42,14 g	84,43 g 42,58 g	75,76/75,33 g 38,79/38,77 g
błonnik pokarmowy	30,01 g	20,39 g	39,50 g	21,04/20,39 g
sól	8,91 g	7,96 g	7,29 g	9,34 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