



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-07-31

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
	ser twarogowy, dżem owocowy	ser twarogowy, dżem owocowy	ser twarogowy	ser twarogowy/ ser twarogowy, dżem
	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 pieczarkowa	zupa koperkowa	zupa koperkowa	zupa koperkowa
	gotowane pyzy z mięsem	gotowany biały makaron z mięsem i	gotowany brązowy makaron z mięsem i	gotowany biały makaron z mięsem i
	surówka żydowska	warzywami	warzywami	warzywami
	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	pasztet drobiowy	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa
	papryka świeża	marchew mini gotowana	marchew mini gotowana	marchew mini gotowana
	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	sok warzywny	sok warzywny/ serek homogenizowany waniliowy
			chleb żytni	
			serek wiejski lekki	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2786 kcal	2405 kcal	2417 kcal	2111/2405 kcal
białko ogółem	94,91 g	93,59 g	123,95 g	92,20/93,59 g
węglowodany ogółem, w tym	363,52 g	386,12 g	353,34 g	318,29/386,12 g
cukry	133,87 g	134,4 g	79,61 g	83,05/134,4 g
tłuszcz, w tym	112,12 g	60,90 g	67,34 g	58,75/60,90 g
nasycone kw. tł.	46,09 g	30,10 g	27,73 g	28,08/30,10 g
błonnik pokarmowy	26,86 g	27,99 g	48,20 g	29,74/27,99 g
sól	9,77 g	10,84 g	9,14 g	109,74/10,84 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