



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-08-05

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 żółty	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 fasolowa	zupa z fasolki szparagowej niezabielana	zupa z fasolki szparagowej niezabielana	zupa z fasolki szparagowej niezabielana
	smażona ryba w panierce	ryba gotowana	ryba gotowana	ryba gotowana
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	surówka z selera	surówka z selera	surówka z selera	surówka z selera
	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 wędliny	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	ogonówka
	banan	banan	jogurt naturalny	jogurt naturalny/ 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	serek homogenizowany waniliowy	serek homogenizowany waniliowy	sok owocowy	sok owocowy/ serek homogenizowany waniliowy
			chleb żytni	
			ogonówka	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2711 kcal	2205 kcal	2272 kcal	1857/2069 kcal
białko ogółem	111,94 g	85,84 g	102,02 g	80,49/ 82,71 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	379,25 g	329,88 g	320,25 g	280,11/330,29 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	125,21 g	125,46 g	91,27 g	94,25/ 125,4 g
błonnik pokarmowy	89,63 g	66,82 g	69,31 g	52,01/ 52,99 g
sól	44,47 g	33,07 g	32,46 g	24,95/ 26,10 g
	36,73 g	26,51 g	37,90 g	25,12/ 26,51 g
	13,79 g	7,52 g	7,17 g	8,19/ 8,05 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