



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-08-11

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	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup
	kiwi	kiwi	kiwi	kalafior gotowany
	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 pomidorowa z makaronem	zupa pomidorowa z makaronem niezabielana	zupa pomidorowa z makaronem niezabielana	zupa pomidorowa z makaronem niezabielana
	gotowane udko w sosie jarzynowym	gotowane udko w sosie jarzynowym	gotowane udko w sosie jarzynowym	gotowane udko w sosie jarzynowym
	ziemniaki gotowane	gotowane udko w sosie jarzynowym	gotowane udko w sosie jarzynowym	gotowane udko w sosie jarzynowym
	gotowany bukiet warzyw	ziemniaki gotowane	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw
	kompot owocowy	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw
rodzaj posiłku	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00
skład posiłku	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa
	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	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	mus owocowy
			chleb żytni	
			ser żółty	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2344 kcal	2250 kcal	2508 kcal	2080/2240 kcal
białko ogółem	89,66 g	87,71 g	113,70 g	90,14/ 89,96 g
węglowodany ogółem, w tym	327,72 g	307,60 g	306,33 g	262,69/ 303,87 g
cukry	82,98 g	82,94 g	37,95 g	37,32/ 79,33 g
tłuszcz, w tym	79,31 g	77,95 g	94,29 g	78,27/ 77,84 g
nasycone kw. tł.	28,04 g	25,99 g	34,30 g	25,97/ 25,95 g
błonnik pokarmowy	22,91 g	19,19 g	32,62 g	21,25/ 20,60 g
sól	8,62 g	8,01 g	7,34 g	8,08 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 Żywienia
Anna Kołodyńska

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak