



## "DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-08-18

| 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           |
|                           | brzoskwinia                         | brzoskwinia                       | brzoskwinia                             | mus owocowy                         |
|                           | 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 jarzynowa                      | zupa jarzynowa niezabielana       | zupa jarzynowa niezabielana             | zupa jarzynowa niezabielana         |
|                           | smażony kotlet schabowy panierowany | gotowany schab w sosie koperkowym | gotowany schab w sosie koperkowym       | gotowany schab w sosie koperkowym   |
|                           | ziemniaki gotowane                  | ziemniaki gotowane                | ziemniaki gotowane                      | ziemniaki gotowane                  |
|                           | gotowany bukiet warzyw              | gotowany bukiet warzyw            | gotowany bukiet warzyw                  | gotowany bukiet warzyw              |
|                           | 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             | ogonówka                            | ogonówka                          | ogonówka                                | ogonówka                            |
|                           | gruszka                             | gruszka                           | gruszka                                 | gruszka                             |
|                           | 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             | ciastka kruche                      | ciastka kruche                    | sok warzywny                            | sok warzywny/ ciastka kruche        |
|                           |                                     |                                   | chleb żytni                             |                                     |
|                           |                                     |                                   | kiełbasa szynkowa                       |                                     |
| <b>wartości odżywcze</b>  |                                     |                                   |   |                                     |
| wartość energetyczna      | 2457 kcal                           | 2331 kcal                         | 2250 kcal                               | 1942/ 2307 kcal                     |
| białko ogółem             | 81,61 g                             | 81,75 g                           | 99,75 g                                 | 83,46/ 83,71 g                      |
| węglowodany ogółem, w tym | 365,83 g                            | 359,18 g                          | 323,87 g                                | 274,42/ 349,58 g                    |
| cukry                     | 102,48 g                            | 107,07 g                          | 57,55 g                                 | 45,31/ 91,79 g                      |
| tluszcz, w tym            | 80,32 g                             | 68,96 g                           | 66,29 g                                 | 62,16/ 69,20 g                      |
| nasycone kw. tł.          | 26,68 g                             | 24,21 g                           | 22,19 g                                 | 21,64/ 24,18 g                      |
| błonnik pokarmowy         | 27,03 g                             | 25,15 g                           | 39,30 g                                 | 27,26/ 25,89 g                      |
| sól                       | 13,43 g                             | 7,60 g                            | 6,91 g                                  | 7,66 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**