



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-08-30

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	kasza jaglana na mleku	kasza jaglana na mleku	kasza jaglana na mleku
	ser twarogowy, dżem owocowy	ser twarogowy, dżem truskawkowy	ser twarogowy	ser twarogowy/ ser twarogowy, dżem
	gruszka	gruszka	gruszka	gotowana marchew mini
	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 chłopska	zacierka	zacierka	zacierka
	smażona ryba w panierce	ryba gotowana	ryba gotowana	ryba gotowana
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	surówka z kapusty pekińskiej	surówka z kapusty pekińskiej	surówka z kapusty pekińskiej	surówka z kapusty pekińskiej
	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	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa
	banan	banan	banan z jogurtem naturalnym	banan z jogurtem naturalnym/ 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 chleb żytni serek wiejski lekki	sok owocowy/ serek homogenizowany waniliowy
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2625 kcal	2410 kcal	2624 kcal	2211/ 2446 kcal
białko ogółem	97,70 g	97,70 g	128,39 g	98,60/ 98,78 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	398,34 g	374,12 g	377,91 g	326,14/ 383,48 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	75,44 g	63,64 g	70,79 g	62,92/ 63,88 g
błonnik pokarmowy	27,82 g	21,75 g	36,28 g	24,82/ 25,59 g
sól	12,53 g	11,50 g	9,99 g	11,72/ 11,64 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