



## "DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-08-31

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	rolada z indyka	rolada z indyka	rolada z indyka	rolada z indyka
	ogórek świeży	kalafior gotowany	kalafior gotowany	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 z fasolki szparagowej	zupa z fasolki szparagowej niezabielana	zupa z fasolki szparagowej niezabielana	zupa z fasolki szparagowej niezabielana
	gotowany gulasz wieprzowo- warzywny	gotowany gulasz drobiowo- warzywny	gotowany gulasz drobiowo- warzywny	gotowany gulasz drobiowo- warzywny
	gotowana kasza jęczmienna perłowa	gotowana kasza jęczmienna perłowa	gotowana kasza jęczmienna perłowa	gotowana kasza jęczmienna perłowa
	surówka z marchwi	surówka z marchwi	surówka z marchwi	surówka z marchwi
	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 drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka 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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	biszkopty	biszkopty	mus owocowy	mus owocowy/ biszkopty
			chleb żytni	
			ser twarogowy	
<b>wartości odżywcze</b>				
wartość energetyczna	2466 kcal	2016 kcal	2019 kcal	1682/ 2127 kcal
białko ogółem	78,57 g	78,39 g	94,02 g	70,16/ 78,74 g
węglowodany ogółem, w tym	383,38 g	337,94 g	311,13 g	266,51/ 363,57 g
cukry	95,82 g	82,52 g	55,48 g	54,44/ 96,83 g
tłuszcz, w tym	75,74 g	44,76 g	49,60 g	43,42/ 46,19 g
nasycone kw. tł.	27,56 g	19,52 g	22,33 g	19,87/ 20,07 g
błonnik pokarmowy	30,92 g	31,31 g	39,08 g	30,08/ 27,89 g
sól	16,41 g	14,41 g	14,50 g	15,21/ 15,42 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**