



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-09-03

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 jęczmienna na mleku	kasza jęczmienna na mleku	kasza jęczmienna na mleku	kasza jęczmienna na mleku
	rolada schabowa	rolada schabowa	rolada schabowa	rolada schabowa
	pomarańcza	pomarańcza	pomarańcza	ogórek tarty
	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 szczawiowa z jajkiem	zupa z zielonego groszku	zupa z zielonego groszku	zupa z zielonego groszku
	smażony sznyceł w grzankach	gotowane paluszki drobiowe z ziołami	gotowane paluszki drobiowe z ziołami	gotowane paluszki drobiowe z ziołami
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	marchew oprószana	marchew oprószana	marchew oprószana	marchew oprószana
	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	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa
	brzoskwinia	brzoskwinia	brzoskwinia	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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00
skład posiłku	bułka maślana	bułka maślana	mus owocowy	mus owocowy/ bułka maślana
			chleb żytni	
			połudwica	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2385 kcal	2270 kcal	2142 kcal	1784/ 2087 kcal
białko ogółem	98,92 g	86,57 g	102,17 g	85,13/ 89,45 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	351,43 g	387,79 g	320,15 g	260,12/ 326,70 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	116,09 g	106,65 g	66,61 g	52,48/ 99,47 g
błonnik pokarmowy	70,72 g	48,64 g	54,37 g	49,96/ 52,67 g
sól	49,51 g	40,05 g	42,75 g	42,21/ 43,20 g
	29,07 g	32,34 g	40,87 g	26,38/ 24,91 g
	14,89 g	18,96 g	13,10 g	15,54/ 16,14 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