



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-09-09

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	kawa zbożowa Inka na mleku	kawa zbożowa Inka na mleku	kawa zbożowa Inka na mleku bez cukru	kawa zbożowa Inka bez/ z cukrem
	ser żółty	ser twarogowy	ser twarogowy	ser twarogowy
	pomidor	pomidor	pomidor	pomidor
	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 łupanego grochu	zupa z zielonego groszku	zupa z zielonego groszku	zupa z zielonego groszku
	smażona ryba w panierce	ryba gotowana	ryba gotowana	ryba gotowana
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniak gotowane	ziemniaki gotowane
	surówka z selera	surówka z selera	surówka z selera	surówka z selera
	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	pasta kanapkowa z jajek i pieczarek	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa
	jabłko	jabłko	jabłko	jabłko gotowane
	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	
			kielbasa krakowska	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2504 kcal	1949 kcal	2170 kcal	1786/ 1966 kcal
białko ogółem	99,68 g	85,47 g	110,32 g	85,57/ 85,39 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	351,59 g	308,15 g	300,95 g	261,10/ 307,27 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	120,6 g	122,81 g	74,29 g	77,13/ 124,33 g
błonnik pokarmowy	85,78 g	47,79 g	63,16 g	50,54/ 50,11 g
sól	42,58 g	24,87 g	29,24 g	25,56/ 25,54 g
	40,72 g	29,69 g	44,56 g	31,78/ 31,14 g
	19,47 g	6,58 g	6,29 g	6,62 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