



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-09-17

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
	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa
	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 jarzynowa	zupa jarzynowa niezabielana	zupa jarzynowa niezabielana	zupa jarzynowa niezabielana
	gołąbki w sosie pomidorowym	gołąbki otwarte bez kapusty w sosie pomidorowym	gołąbki otwarte bez kapusty w sosie pomidorowym	gołąbki otwarte bez kapusty w sosie pomidorowym
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	jabłko	jabłko	jabłko	jabłko
	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	ser topiony	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka
	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	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 chleb żytni serek light	mus owocowy
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2547 kcal	2414 kcal	2633 kcal	2220/ 2380 kcal
białko ogółem	84,76 g	85,38 g	115,71 g	85,92/ 85,74 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	411,92 g 121,73 g	374,55 g 118,22 g	377,22 g 73,17 g	325,45/ 366,63 g 69,73/ 111,74 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	69,67 g 36,63 g	70,37 g 31,95 g	78,67 g 31,87 g	70,80/ 70,37 g 31,97/ 31,95 g
błonnik pokarmowy	34,39 g	29,88 g	43,31 g	21,85/ 31,20 g
sól	10,88 g	6,98 g	5,38 g	7,11 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