



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-09-20

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 gryczana na mleku	kasza gryczana na mleku	kasza gryczana na mleku	kasza gryczana na mleku
	ser topiony	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa
	śliwki	śliwki	śliwki	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 fasolowa	zupa pomidorowa drwala	zupa pomidorowa drwala	zupa pomidorowa drwala
	smażone naleśniki z serem twarogowym ze śmietaną i cukrem pudrem	gotowany biały ryż z sosem jabłkowym	gotowany brązowy ryż z sosem jabłkowym	gotowany biały ryż z sosem jabłkowym
	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	sałatka jarzynowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa
	mozaika drobiowa	brokuł gotowany	brokuł gotowany	brokuł 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	banan	banan	banan z jogurtem naturalnym	banan z jogurtem naturalnym/ banan
			chleb żytni	
			szynka drobiowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2643 kcal	2388 kcal	2442 kcal	2212/ 2370 kcal
białko ogółem	88,55 g	66,11 g	86,39 g	70,41/ 66,53 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	395,18 g	351,98 g	342,00 g	299,39/ 348,47 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	131,05 g	133,60 g	81,64 g	79,99/ 129,32 g
błonnik pokarmowy	86,00 g	84,79 g	85,62 g	86,95/ 84,70 g
sól	35,57 g	43,19 g	39,17 g	44,34/ 43,20 g
	30,86 g	20,34 g	37,79 g	22,05/ 22,42 g
	5,84 g	5,79 g	4,35 g	6,08/ 5,92 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 Żywienia
Anna Kołodyńska

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak