



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-09-24

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	płatki owsiane na mleku	płatki owsiane na mleku	płatki owsiane na mleku	płatki owsiane na mleku
	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa
	banan	banan	banan z jogurtem naturalnym	banan z jogurtem naturalnym/ banan
	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	zacierka	zacierka	zacierka
	smażony sznycel 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
	surówka brocolino	surówka brocolino	surówka brocolino	gotowana marchew z kalafiozem
	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	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa
	papryka	gotowana marchew mini	gotowana marchew mini	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	bułka maślana	bułka maślana	mus owocowy	mus owocowy/ bułka maślana
			chleb żytni	
			rolada z indyka	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2476 kcal	2421 kcal	2391 kcal	1968/ 2072 kcal
białko ogółem	90,06 g	81,25 g	99,33 g	80,77/ 76,29 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	355,98 g	390,97 g	356,39 g	299,10/ 336,98 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	121,76 g	132,60 g	75,30 g	62,04/ 111,37 g
błonnik pokarmowy	82,82 g	65,87 g	67,65 g	54,74/ 52,09 g
sól	32,72 g	25,81 g	26,09 g	25,26/ 24,12 g
	27,88 g	28,18 g	41,41 g	24,10/ 22,57 g
	14,78 g	16,33 g	15,06 g	11,91/ 11,75 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