



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-10-03

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	ryż na mleku	ryż na mleku	ryż na mleku	ryż na mleku
	ser topiony	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska
	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	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	rosół z makaronem	rosół z makaronem	rosół z makaronem	rosół z makaronem
	smażone udko w panierce	gotowane udko w sosie ziołowym	gotowane udko w sosie ziołowym	gotowane udko w sosie ziołowym
	ryż biały gotowany	ryż biały gotowany	ryż brązowy gotowany	ryż biały gotowany
	gotowana marchew oprószana	gotowana marchew oprószana	gotowana marchew oprószana	gotowana 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	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa
	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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00
skład posiłku	serek homogenizowany waniliowy	serek homogenizowany waniliowy	sok warzywny	sok warzywny/ serek homogenizowany waniliowy
			chleb żytni	
			polędwica drobiowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2667 kcal	2683 kcal	2793 kcal	2398/ 2641 kcal
białko ogółem	103,84 g	113,15 g	129,60 g	108,29/ 113,27 g
węglowodany ogółem, w tym	376,13 g	377,12 g	386,04 g	318,09/ 367,76 g
cukry	113,13 g	115,06 g	91,47 g	72,89/ 106,38 g
tłuszcz, w tym	88,32 g	84,90 g	85,50 g	81,67/ 84,66 g
nasycone kw. tł.	40,79 g	39,42 g	37,18 g	36,84/ 39,41 g
błonnik pokarmowy	22,00 g	19,37 g	39,66 g	22,80/ 20,65 g
sól	8,80 g	8,25 g	7,42 g	8,26/ 8,38 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