



## "DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-10-09

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	kakao na mleku	kakao na mleku	kakao na mleku bez dodatku cukru	kakao na mleku bez/ z cukrem
	ser twarogowy, miód pszczeli	ser twarogowy, miód pszczeli	ser twarogowy	ser twarogowy/ ser twarogowy, miód
	gruszka	gruszka	gruszka	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	barszcz czerwony	barszcz czerwony niezabielany	barszcz czerwony niezabielany	barszcz czerwony niezabielany
	smażone krokiety z mięsem w panierce	gotowany biały makaron z mięsem	gotowany brązowy makaron z mięsem	gotowany biały makaron z mięsem
	surówka domowa	drobiowym i warzywami	drobiowym i warzywami	drobiowym i warzywami
	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	ogonówka	ogonówka	ogonówka
	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	serek homogenizowany waniliowy	serek homogenizowany waniliowy	sok warzywny	sok warzywny/ serek homogenizowany waniliowy
			chleb żytni	
			połudwica drobiowa	
<b>wartości odżywcze</b>				
wartość energetyczna	2710 kcal	2383 kcal	2340 kcal	1943/ 2336 kcal
białko ogółem	91,54 g	101,05 g	122,46 g	95,61/ 102,49 g
węglowodany ogółem, w tym	407,09 g	384,62 g	349,11 g	291,18/ 371,78 g
cukry	132,05 g	132,48 g	89,70 g	82,69/ 122,64 g
tłuszcz, w tym	86,22 g	55,58 g	55,05 g	50,30/ 55,46 g
nasycone kw. tł.	40,89 g	29,19 g	25,70 g	25,32/ 29,16 g
błonnik pokarmowy	28,73 g	27,03 g	48,97 g	28,25/ 26,67 g
sól	7,00 g	4,21 g	7,26 g	4,11/ 4,25 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**