



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-10-15

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
	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa
	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	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 jarzynowym	gotowane udko w sosie jarzynowym	gotowane udko w sosie jarzynowym
	ryż biały gotowany	ryż biały gotowany	ryż brązowy gotowany	ryż biały gotowany
	surówka z czerwonej kapusty	surówka z czerwonej kapusty	surówka z czerwonej kapusty	surówka z czerwonej kapusty
	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	pasztet drobiowy	rolada z indyka	rolada z indyka	rolada z indyka
	ogórek kiszony	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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	drożdżówka	drożdżówka	sok warzywny	sok warzywny/ drożdżówka
			chleb żytni	
			kielbasa szynkowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2791 kcal	2612 kcal	2612 kcal	2266/ 2533 kcal
białko ogółem	104,72 g	102,56 g	119,90 g	100,93/ 97,99 g
węglowodany ogółem, w tym	370,30 g	372,09 g	350,77 g	296,76/ 370,01 g
cukry	111,76 g	115,67 g	67,50 g	63,62 / 110,15 g
tłuszcz, w tym	104,24 g	84,25 g	85,34 g	79,85/ 79,14 g
nasycone kw. tł.	37,04 g	33,74 g	31,95 g	31,14/ 31,89 g
błonnik pokarmowy	23,05 g	21,80 g	40,33 g	23,51/ 24,11 g
sól	10,87 g	8,72 g	8,04 g	8,85/ 10,81 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