



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-10-16

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 twarogowy, dżem owocowy	ser twarogowy, dżem owocowy	ser twarogowy	ser twarogowy/ ser twarogowy, dżem
	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	zupa szczawiowa z jajkiem	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana
	gotowane pierogi z mięsem i kapustą kwaszoną	gotowane języki drobiowa	gotowane języki drobiowe	gotowane języki drobiowe
	surówka colesław	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	kompot owocowy	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw
		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 drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa
	pomidor	pomidor	pomidor	pomidor
	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	jogurt owocowy	jogurt owocowy	mus owocowy	mus owocowy/ jogurt owocowy
			chleb żytni	
			polędwica wieprzowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2494 kcal	2310 kcal	2413 kcal	2061/ 2310 kcal
białko ogółem	88,26 g	89,38 g	108,97 g	88,20/ 89,38 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	354,92 g	376,13 g	372,17 g	315,69/ 376,13 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	149,94 g	135,19 g	81,04 g	67,07/ 135,19 g
błonnik pokarmowy	86,43 g	54,90 g	57,71 g	54,32/ 54,90 g
sól	32,82 g	27,54 g	27,45 g	26,79/ 27,54 g
	28,07 g	22,04 g	35,87 g	23,74/ 22,04 g
	13,30 g	10,68 g	9,68 g	10,52/ 10,68 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