



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-10-19

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	rolada z indyka	rolada z indyka	rolada z indyka	rolada z indyka
	banan	banan	banan z jogurtem naturalnym	banan z jogurtem naturalny/ 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	krupnik ryżowy	krupnik ryżowy	krupnik ryżowy	krupnik ryżowy
	gotowany gulasz wieprzowo- warzywny	gotowany gulasz drobiowo- warzywny	gotowany gulasz drobiowo- warzywny	gotowany gulasz drobiowo- warzywny
	gotowana kasza jęczmienna perłowa	gotowana kasza jęczmienna perłowa	gotowana kasza jęczmienna perłowa	gotowana kasza jęczmienna perłowa
	surówka z kapusty pekińskiej	surówka z kapusty pekińskiej	surówka z kapusty pekińskiej	surówka z kapusty pekińskiej
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
	sałata masłowa	sałata masłowa	sałata masłowa	sałata masłowa
	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	
			kiełbasa żywiecka	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2482 kcal	2224 kcal	2364 kcal	1983/ 2224 kcal
białko ogółem	78,67 g	79,00 g	98,62 g	77,72/ 79,00 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	381,27 g	362,66 g	344,94 g	305,09/ 362,66 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	109,03 g	110,76 g	66,91 g	69,95/ 110,76 g
błonnik pokarmowy	78,60 g	57,34 g	70,14 g	56,17/ 57,34 g
sól	25,79 g	23,54 g	26,24 g	22,09/ 23,54 g
	29,61 g	25,63 g	39,54 g	27,67/ 25,63 g
	16,22 g	15,66 g	15,13 g	15,70/ 15,66 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