



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-10-24

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 kukurydziane z mlekiem	płatki kukurydziane z mlekiem	płatki kukurydziane z mlekiem	płatki kukurydziane z mlekiem
	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	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	zupa jarzynowa	zupa jarzynowa niezabielana	zupa jarzynowa niezabielana	zupa jarzynowa niezabielana
	gotowany bigos z białej kapusty	gotowane gołąbki otwarte bez kapusty w sosie pomidorowym	gotowane gołąbki otwarte bez kapusty w sosie pomidorowym	gotowane gołąbki otwarte bez kapusty w sosie pomidorowym
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	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	awanturka	ser twarogowy z jogurtem naturalnym	ser twarogowy z jogurtem naturalnym	ser twarogowy z jogurtem naturalnym
	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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00
skład posiłku	jogurt grecki	jogurt grecki	jogurt grecki	jogurt grecki
			chleb żytni	
			kiełbasa żywiecka	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2413 kcal	2367 kcal	2588 kcal	2173/ 2333 kcal
białko ogółem	99,46 g	100,26 g	121,34 g	100,80/ 100,62 g
węglowodany ogółem, w tym	352,67 g	354,22 g	352,89 g	305,12/ 346,30 g
cukry	111,92 g	106,38 g	61,33 g	57,89/ 99,90 g
tłuszcz, w tym	74,31 g	66,97 g	81,37 g	67,40/ 66,97 g
nasycone kw. tł.	34,59 g	33,21 g	37,38 g	33,23/ 33,21 g
błonnik pokarmowy	30,59 g	23,99 g	37,42 g	25,96/ 25,31 g
sól	10,35 g	6,72 g	6,15 g	6,85 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