



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-10-25

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 gotowany na mleku	ryż gotowany na mleku	ryż gotowany na mleku	ryż gotowany na mleku
	ser topiony	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa
	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	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	zupa fasolowa	zupa z zielonego groszku	zupa z zielonego groszku	zupa z zielonego groszku
	smażona ryba w panierce	ryba gotowana	ryba gotowana	ryba gotowana
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	surówka z selera	surówka z selera	surówka z selera	surówka z selera
	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	pasta kanapkowa z jaje i pieczarek	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska
	banan	banan	banan z jogurtem naturalnym	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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00
skład posiłku	bułka maślana	bułka maślana	sok	sok/ bułka maślana
			chleb żytni	
			połudwica drobiowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2750 kcal	2334 kcal	2434 kcal	2150/ 2334 kcal
białko ogółem	94,26 g	90,38 g	107,51 g	85,76/ 90,38 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	420,63 g	371,78 g	368,50 g	336,50/ 371,78 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	147,06 g	146,29 g	129,04 g	139,4/ 146,29 g
błonnik pokarmowy	86,14 g	61,31 g	64,49 g	58,50/ 61,31 g
sól	41,77 g	28,58 g	29,28 g	27,62/ 28,58 g
	40,78 g	31,09 g	42,42 g	30,66/ 31,09 g
	17,39 g	9,80 g	8,73 g	9,22/ 9,80 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