



## "DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-11-06

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	kakao na mleku	kakao na mleku	kakao na mleku bez dodatku cukru	kakao na mleku bez/ z cukrem
	jajko gotowane na twardo	jajko gotowane na twardo	jajko gotowane na twardo	mozaika 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	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	zupa ogórkowa	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana
	smażone kromki z mięsem w panierce	gotowany biały makaron z mięsem	gotowany brązowy makaron z mięsem	gotowany biały makaron z mięsem
	surówka żydowska z olejem rzepakowym	drobiowym i warzywami	drobiowym i warzywami	drobiowym i warzywami
	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 jajek i tuńczyka	pasta kanapkowa z jajek i tuńczyka	pasta kanapkowa z jajek i tuńczyka	kiełbasa szynkowa
	śliwki	śliwki	śliwki	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	jogurt owocowy	jogurt owocowy	jogurt naturalny	jogurt naturalny/ owocowy
			chleb żytni	
			kiełbasa szynkowa	
<b>wartości odżywcze</b>				
wartość energetyczna	2542 kcal	2181 kcal	2282 kcal	1742/ 1975 kcal
białko ogółem	86,90 g	98,98 g	120,69 g	84,04/ 84,78 g
węglowodany ogółem, w tym	355,40 g	314,51 g	303,63 g	244,83/ 300,06 g
cukry	127,58 g	115,57 g	62,18 g	63,16/ 103,11 g
tłuszcz, w tym	92,11 g	63,92 g	68,52 g	52,64/ 53,63 g
nasycone kw. tł.	32,70 g	28,70 g	28,19 g	24,10/ 24,88 g
błonnik pokarmowy	26,73 g	22,26 g	42,45 g	21,49/ 21,86 g
sól	14,04 g	7,73 g	10,99 g	7,69/ 7,63 g
<b>alergeny:</b> 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**