



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-11-13

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 owsiane gotowane na mleku	płatki owsiane gotowane na mleku	płatki owsiane gotowane na mleku	płatki owsiane gotowane na mleku
	jajko gotowane na twardo	jajko gotowane na twardo	jajko gotowane na twardo	ogonówka
	mandarynka	mandarynka	mandarynka	ogórek tarty
	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 pieczarkowa	zupa pomidorowa drwala	zupa pomidorowa drwala	zupa pomidorowa drwala
	gotowane pierogi z mięsem i kapustą kwaszoną	gotowane języki drobiowe	gotowane języki drobiowe	gotowane języki drobiowe
	surówka colesław	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	kompot owocowy	surówka colesław	surówka colesław	gotowana marchew z kalafiejem
		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	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa	polędwica 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 lekki	serek lekki	serek lekki	serek lekki
			chleb żytni	
			kiełbasa szynkowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2282 kcal	2237 kcal	2369 kcal	1959/ 2119 kcal
białko ogółem	89,46 g	94,36 g	114,89 g	100,19/ 100,01 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	299,57 g	302,26 g	301,38 g	247,68/ 288,86 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	85,79 g	77,95 g	82,50 g	67,98/ 67,55 g
błonnik pokarmowy	30,07 g	28,83 g	29,72 g	27,69/ 27,67 g
sól	22,42 g	22,64 g	36,07 g	20,17/ 19,52 g
	12,72 g	14,25 g	13,67 g	14,82 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