



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-11-14

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	kasza jęczmienna gotowana na mleku	kasza jęczmienna gotowana na mleku	kasza jęczmienna gotowana na mleku	kasza jęczmienna gotowana na mleku
	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska
	jabłko	jabłko	jabłko	jabłko gotowane
	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 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
	gotowane gołąbki w sosie pomidorowym	gotowane paluszki drobiowe z ziołami	gotowane paluszki drobiowa z ziołami	gotowane paluszki drobiowe z ziołami
	ziemniaki gotowane	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw
	kompot owocowy	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
		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 awanturka	pasta twarogowa z jogurtem naturalnym	pasta twarogowa z jogurtem naturalnym	pasta twarogowa z jogurtem naturalnym
	gruszka	gruszka	gruszka	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 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	drożdżówka	drożdżówka	sok	sok/ drożdżówka
			chleb żytni	
			połudwica sopocka	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2784 kcal	2454 kcal	2491 kcal	2152/ 2407 kcal
białko ogółem	106,82 g	100,12 g	116,59 g	97,08/ 101,56 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	437,83 g	377,96 g	369,24 g	316,10/ 365,12 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	75,84 g	67,02 g	65,81 g	61,87/ 66,90 g
błonnik pokarmowy	39,09 g	33,31 g	31,16 g	30,45/ 33,28 g
sól	35,67 g	28,00 g	39,67 g	26,53/ 27,64 g
	13,01 g	8,84 g	8,02 g	8,90/ 8,88 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